

BLANC DE NOIR 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élaboré à partir de Syrah 100%



Accords mets et vins

Coquilles saint-jacques aux agrumes avec du fenouil rôti.

Détails

Degrés : 13 %
 Packaging : carton de 6
 Domaine : Domaine BELMONT
 Région : Sud-Ouest
 Appellation : IGP Côtes-du-Lot
 Couleur : Blanc
 Millesime : 2023
 Viticulture : Biologique
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Syrah

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
 Cépage : 100 % syrah
 Vendange : Manuelle
 Viticulture : Biologique
 Vinification : En barrique
 Elevage : Barrique 6 mois

Dégustation

Robe : Jaune paille aux reflets brillants
 Nez : Nez de groseille verte, de tilleul et de citron yuzu.
 Bouche : La bouche est nette, franche avec un bel équilibre entre la fraîcheur et un corps structuré.
 Finale : La finale est longue, persistante et empreinte d'une belle minéralité calcaire typique de ces grands terroirs du Kimméridgien.
 Garde : 5 à 7 ans
 Température de service : 11°

HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT !

