Millesime : 2023

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

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

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 avc 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 !