

DOMAINE BELMONT



Accords mets et vins

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côtes-du-Lot

Domaine : Domaine BELMONT

Millesime : 2021

Dégustation

Nez : Sur les fleurs blanches et agrumes

Bouche : Belle minéralité, finale persistante

Garde : 5 ans

Température de service : 11-12°

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 !

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Manuelle, en cagettes

Viticulture : Travail du sol y compris entre les ceps, ébourgeonnage et effeuillage manuels

Vinification : Pressurage direct, débouillage à froid puis entonnage pour la fermentation alcoolique

Elevage : En fûts de 225L sur lies totales pendant 10 mois

