CHÂTEAU DE BELLEVUE

Accords mets et vins

Poissons, crustacés nobles (homard, lougoustes, langoustines), viandes blanches (veau, volailles, lapin), foies gras, boudin blanc truffé, fromages à pâte dure seront parfait pour accompagner ce blanc.

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 15 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Savennières
Nom du Vigneron : Anne Tijou
Domaine : Château de Bellevue
Millesime : 2015

Caractéristiques

Terroir : Schisteux et spilite
Cépage : Chenin 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation en barriques neuves de 400 L pendant 9 mois
Elevage : En barriques neuves pendant 9 mois

Dégustation

Robe : Jaune serin aux reflets or vert
Nez : Des arômes d'abricots, de pêches de vigne, puis des notes vanillées très légèrement empyreumatiques de sa fermentation et de son élevage en barriques
Bouche : Harmonieuse, ronde et toniques à la fois
Finale : Une pointe de vivacité
Garde : Bonne évolution sur 10 années minimum
Température de service : 9° à 10°

Avis d'expert Plaisirs du vin - La Teste de Buch

Robe : superbe robe jaune or doré, reflet or bouton d'or, brillante et limpide. Nez : nez charmeur et éclatant, un joli habillage d'odeurs qui nous séduisent de fruits à chair jaune, d'agrumes bien mûres, une touche exotique, une touche de champignons, calcaire, qui finit sur un beurre de vanille et grillé. Bouche : une attaque dynamique avec de la tension. Le terroir s'emmêle avec la craie humide. L'évolution est droite et précise. Les odeurs du nez se confirment en bouche. Une finale salivante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026 voir plus. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : dans sa jeunesse 30 minutes. Accords : poissons de mer épais, veau, lapin, plats légèrement crémés. Le plat : tranches de ris de veau poêlées, chiffonnade d'épinard et réduction de vinaigre balsamique blanc. Remarque : Un magnifique Savennières avec beaucoup de complexité surement dû à la vendange et à la maîtrise de l'élevage. Il est pointu, précis, sur de beaux accords.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entre Layon et Loire, venez découvrir le Château de Bellevue, l'un des plus anciens domaines d'Anjou La famille vous fait découvrir sa gamme de vins et découvrir la passion qu'elle transmet depuis 5 générations.C'est en 1894 que l'aventure commence quand Hippolyte TIJOU replante la vigne après la crise du phylloxéra, pionnier dans la région d'Anjou.Cinq générations plus tard, Hervé TIJOU gère 35 hectares et produit plus de 10 A.O.C. Il est aujourd'hui là pour transmettre la tradition familiale et sa passion aux curieux qui souhaitent découvrir ses vins.Notre vignoble familial s'étend sur 35 hectares, constitué d'une grande diversité de terroirs, ce qui nous permet de vous proposer une très grande gamme de vins d'Anjou : le Chenin, le Chardonnay et le Sauvignon pour nos vins blancs ; le Gamay, le Grolleau, le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon pour nos vins rouges. Mais n'oubliez nos Rosés et nos Crémants !Afin de préserver la qualité de nos vin, nos méthodes de travail sont restées traditionnelles : 90% de nos 35 hectares sont vendangés à la main, le reste à la machine, en fonction des conditions météo.Les raisins sont ensuite délicatement pressés pour obtenir un jus de très grande qualité, suivi d'une fermentation à basse température afin de conserver le fruit.Nos COTEAUX DU LAYON 1er CRU CHAUME,SAVENNIERES et ANJOU-VILLAGES sont élevés en barrique pour affiner tous les arômes.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch