



Justice, 2020

Domaine de Bellevue (Jérôme Bretaudeau)
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	75% Chardonnay, 25% Savagnin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Chardonnay 30 ans, Savagnin 6 ans.
RENDEMENTS	45hl/ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Terroir «le Gabbro».
EXPOSITION	Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Granit, Quartz blanc et rose.
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés le matin pour éviter toute oxydation afin de préserver tous leurs arômes. Ils sont évacués dans le pressoir par gravité ou égrappé puis pressés délicatement (avec peu de rebêchage). Après pressurage le moût subit alors un léger débouillage à froid puis est transféré en cuve de fermentation. Celle-ci se déroule à basse température entre 16 ° et 20 °C avec des levures indigènes (du raisin) et dure environ 4 semaines.
ÉLEVAGE	En cuve béton ovoïde et en amphores de 800 litres. Mis en bouteille sans filtration ni produit allergisant (soufre)

CODE SAQ
14996671

TYPE
Vin blanc

FORMAT
3 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
68.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

« Moi, fils de paysan, si proche de la terre, je ne suis pas un héritier. Je me suis installé par passion sur neuf hectares de vignes, répartis sur quatre communes cultivant dix cépages différents. J'ai planté des vignes, j'en ai racheté, je me suis donc constitué mon vignoble sur des parcelles bien sélectionnées qui, pour moi, avaient un intérêt qualitatif. Je fais des vins d'auteur. C'est comme un pianiste. Il y a la partition et, selon le pianiste, la mélodie est interprétée différemment. Moi, c'est pareil. J'essaie de jouer et de tirer le maximum de la partition vivante que sont mes vignes. J'estime que l'essentiel du travail se fait dans les vignes, non pas dans la cave. Le cépage muscadet (unique), un terroir (unique) un climat (unique), en culture biologique, donnent vraiment les vins que j'aime, et que j'aime partager. » – Jérôme Bretaudeau