

Soirée du 02 décembre 2022

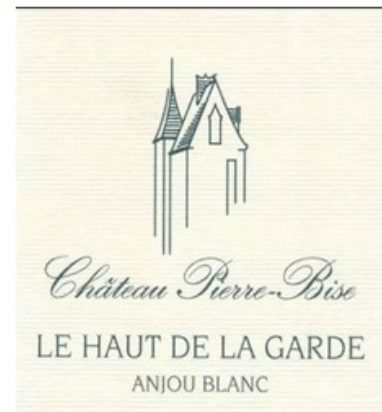
Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Anjou blanc Le Haut de la Garde 2020

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Anjou blanc
Millésime	2020
Format	75 cl
Fourchette de prix	16.00 €
Famille	Blanc sec souple, fruité et pointu
Cépages	Chenin
Terroir	Altercation de schistes et grès d'altération sur un support de rhyolite



Oeil



Robe jaune pâle à reflets verts éclatante et colorée

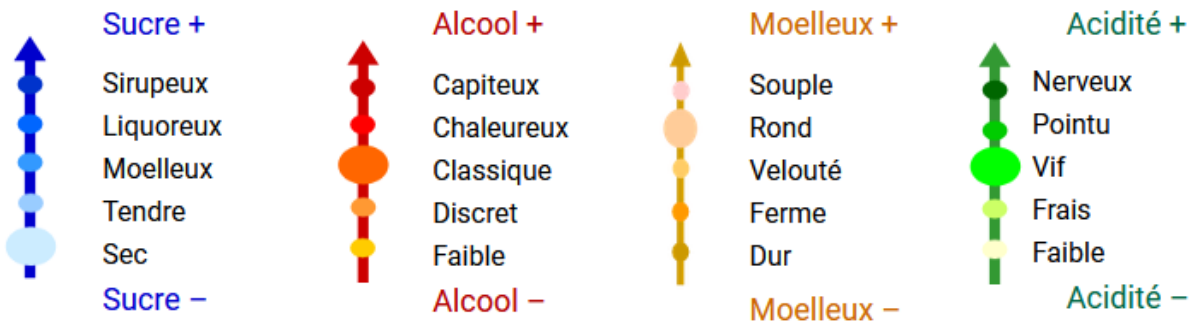
Nez, arômes

nez ample floral et fruité :
fleurs blanches, poire, citron,
pêche blanche



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

du volume, s'exprime dans la puissance et la précision de sa structure

Fin de bouche

un peu courte 5/6 caudalies mais des amers élégants et frais

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est fine et
l'équilibre soigné
Plaisir sincère

Prêt à boire
Ouvrir à 08-10 °C.

A boire
Apogée : 2021-2024

Ma note 14.0/20 – bon vin



Accords mets-vins

Apéritif, viandes à sauces fortes et épicées sauce à la crème ou avec des champignons. Sur les fromages de variétés fortes

Conclusion

un vin généreux, ample et riche avec un beau volume.

Claude Papin : «se caractérise par un volume en bouche dépendant de l'épaisseur du sol et de l'altération des schistes et par une puissance apportés par les grès.»