

Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Anjou blanc Les Rouannières 2018

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Anjou blanc
Millésime	2018
Format	75 cl
Fourchette de prix	18.00 €
Famille	Blanc sec souple, fruité et pointu
Cépages	Chenin
Terroir	formé d'une argile issue de l'altération de la Spilite : volcanisme basique



Oeil



Robe diaphane étincelante à reflets argentés

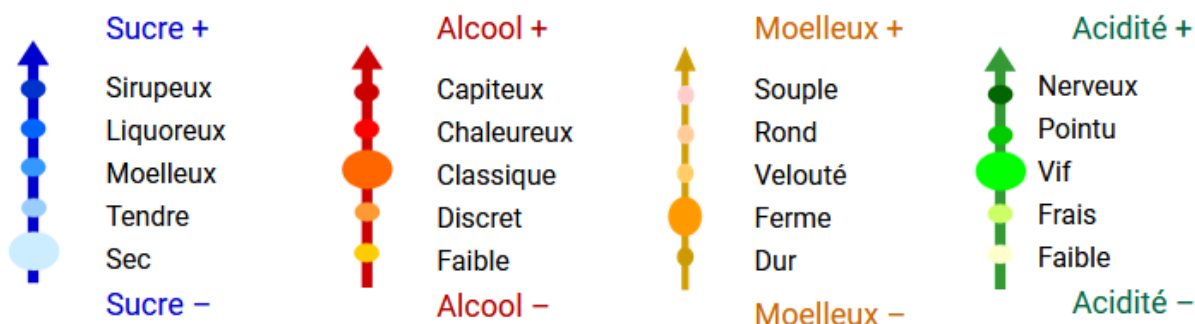
Nez, arômes

nez expressif et élégant :
fleurs blanches, agrumes,
fruits compotés,



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

Acidulée en attaque, la bouche se révèle ample, dense, fraîche et élégante, finement minérale et boisée,

Fin de bouche

longue 8/9 caudalies, soulignée par de beaux amers

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est intéressante
et l'équilibre séduisant
Plaisir franc

Prêt à boire
Ouvrir à 08-10 °C.

A boire
Apogée : 2019-2023

Ma note 15.0/20 – Bon vin



Accords mets-vins

Poisson, viandes blanche, cuisine asiatique

Conclusion

Un vin minéral à souhait, beaucoup de vivacité et de charme

Claude Papin : «La dureté de la spilite et la sévérité du milieu roche vont s'exprimer dans la densité du vin et sa lenteur d'ouverture. Les Rouannières sont toujours à l'origine d'un vin minéral, vif aromatiquement, dense en bouche, lent à l'ouverture mais jamais austère grâce à l'originalité de son argile, l'absence de schistes ôtant toute amertume»