



Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Anjou-villages rouge Spilite 2014

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Anjou rouge
Millésime	2014
Format	75 cl
Fourchette de prix	16.00 €
Famille	rouge léger, fruité et gourmand
Cépages	Cabernet franc, cabernet-sauvignon
Terroir	Le terroir des Rouannières, situé sur le haut du coteau, plein Sud devant le village de Pierre Bise, se définit par une large ouverture d'horizon. (20km à 180°), un sol très mince et une roche dure issue d'un volcanisme basique.



Oeil



Robe pourpre à reflets orangés resplendissante et soutenue

Nez, arômes

nez aromatique, élégant et franc, épice et fruité : mûre, cerise, réglisse, sous-bois



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

Plein, structuré, charnu

Fin de bouche

La finale, sur le fruit est développée : 10/11 + caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est intéressante
et l'équilibre soigné
Grand plaisir

A boire
Ouvrir à 15-17 °C.
Ouvrir la veille

Mature
Apogée : 2015-2023

Ma note 15.8/20 – Bon vin



Accords mets-vins

Viande rouge, charcuterie, Andouillette de Troyes, Bœuf mode, Rôti de porc à la dijonnaise

Conclusion

Rouge d'Anjou velouté, profond et à bonne maturité, le terroir de spilite donne une grâce particulière au vin.

Claude Papin : « L'absence de schistes ôte toute amertume pour mieux libérer le côté cristallin et la souplesse que confère la spilite au raisin. L'originalité des argiles est à l'origine de la fraîcheur des fruits rouges »