



Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Anjou-villages rouge Spilite 2019

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Anjou rouge
Millésime	2019
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 violacée à reflets bleus ardente et profonde

Nez, arômes

nez odorant et franc, épicé et fruité : mûre, cerise, réglisse, épices



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

Finesse et fraîcheur définissent ce vin. Les tanins sont fermes mais friands

Fin de bouche

La finale, sur le fruit est longue : 9/10 + caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est fine et l'équilibre véritable
Plaisir naturel

A garder pouvant être commencé
Ouvrir à 15-17 °C.
Carafer 1 heure avant le service

Jeune
Apogée : 2020-2026

Ma note 13.8/20 – Vin correct



Accords mets-vins

Viande rouge, charcuterie

Conclusion

La bouche dense et minérale possède une belle souplesse en dépit des tanins présents.

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 »