

Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Coteaux du Layon Beaulieu blanc liqueureux l'Anclaise 2011

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Coteaux du Layon Beaulieu
Millésime	2011
Format	75 cl
Fourchette de prix	26.00 €
Famille	blanc liqueureux et onctueux
Cépages	Chenin



Terroir le terroir se distingue par une forte précocité (personnalité minérale), un vent fort (vivacité aromatique), une argile d'altération qui favorise une meilleure résistance à la sécheresse (finesse de la structure), et une excellente faculté à botrytiser grâce à la proximité du Layon.

Oeil



Robe ambré à reflets tuilés nacrée, profonde et ensoleillée.

Belles larmes

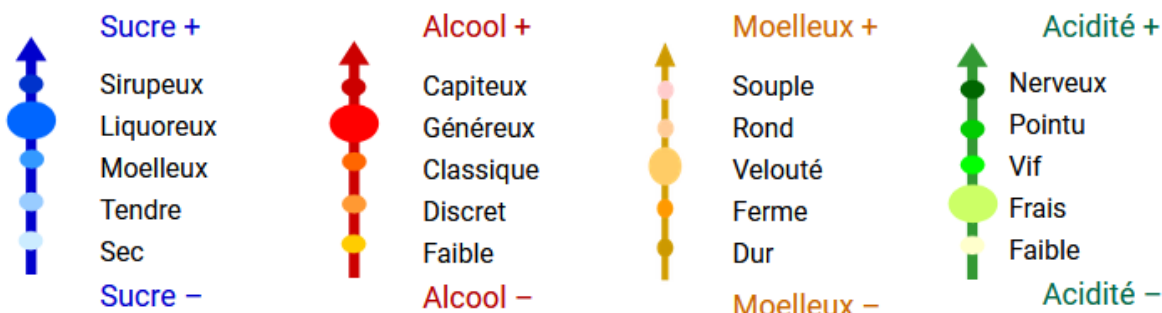
Nez, arômes

nez bouqueté,
développé : Cognac,
orange confite, fruits
confits, miel



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

épanoui, concentré et intense, au volume sphérique

Fin de bouche

très longue, 12+ caudalies, d'une grande précision de saveurs

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est irréprochable
et l'équilibre exemplaire
Véritable régal

A garder pouvant être
commencé
Ouvrir à 10-12 °C.
de préférence la veille

Prêt
Apogée : 2018-2032

Ma note 18.2/20 – Grand vin



Accords mets-vins

cuisine asiatique, foie gras, fromage à pâte persillée, desserts (chocolat, amandes, citron)

Conclusion

Frais et riche, un liqueureux exotique, de grand équilibre, tout en finesse et en rondeur.
Claude Papin : « le terroir est 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. »