

Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Savennières blanc Clos de Coulaie 2020

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Savennières
Millésime	2020
Format	75 cl
Fourchette de prix	24.00 €
Famille	blanc sec ample, racé et subtil
Cépages	Chenin
Terroir	Sables (gréseux et éoliens) d'une épaisseur de 70 à 80 cm sur les schistes verts et pourprés de l'ordovicien



Oeil



Robe jaune doré à reflets paille éclatante et lumineuse

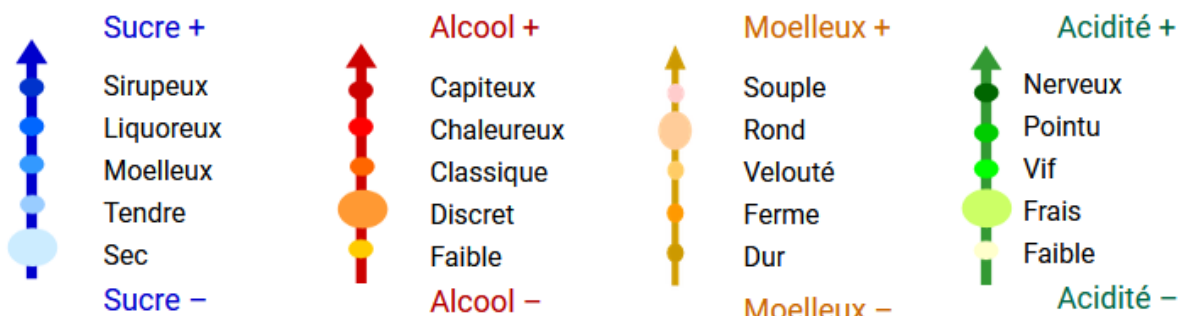
Nez, arômes

nez ample et distingué :
fleurs blanches, acacia,
aubépine, agrumes, fruits
secs,



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

Attaque sur les acides avec un bon volume et peu d'amertume.
Élégant et harmonieux

Fin de bouche

le vin a de l'allonge 8/9+ caudalies. L'arrière-bouche est attrayante

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est belle et l'équilibre réussi
Grand plaisir

A boire pouvant attendre
Ouvrir à 08-10 °C.
Carafer 1 heure avant le service

Prêt
Apogée : 2022-2025

Ma note 15.8/20 – Bon vin



Accords mets-vins

Poisson, viandes blanches, fruits de mer

Conclusion

Style rond et gras qui manque un peu d'élan pour un Savennières

Claude Papin : « La bouteille de Coulaïne se caractérise par une vivacité aromatique (influence du vent), une attaque en bouche sur les acides avec un bon volume et peu d'amertume (influence du sable)»
