



Soirée du 02 décembre 2022

Château Pierre Bise



Château Pierre Bise Savennières blanc Roche-aux-Moines 2020

Carte d'identité

Domaine	Château Pierre Bise
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Anjou
Appellation	Savennières Roche-aux-Moines
Millésime	2020
Format	75 cl
Fourchette de prix	37.00 €
Famille	blanc sec ample, racé et subtil
Cépages	Chenin
Terroir	De haut en bas schistes pourpres (ordivicien), bande de spilite et grès sur le haut en appui sur de vieilles cheminées de rhyolite. Milieu roche (faible épaisseur de sol) d'où une forte minéralité



Oeil



Robe jaune doré à reflets paille profonde et cristalline

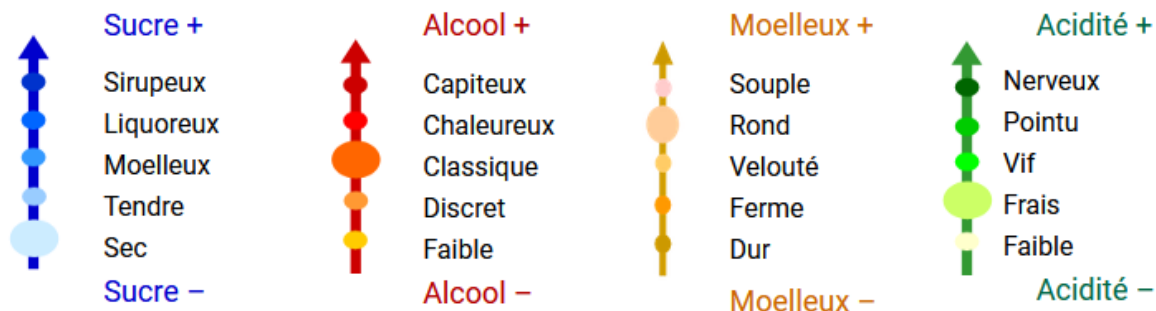
Nez, arômes

nez parfumé, raffiné,
pur : fleurs blanches,
acacia, agrumes,
noisette, minéral



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

Un chenin de grand confort, large et tonique, qui concilie générosité et grande finesse avec une légère tendreté.

Fin de bouche

finale vive et développée, 10/11 + caudalies. Beaux amers

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

L'harmonie est accomplie et l'équilibre remarquable
Emotion agréable

A garder pouvant être commencé
Ouvrir à 08-10 °C.
Carafer 1 heure avant le service

Prêt
Apogée : 2022-2026

Ma note 17.4/20 – Très bon vin



Accords mets-vins

Apéritif, poisson, noix de saint jacques

Conclusion

C'est une expression précise de l'appellation qui a préservé toute la minéralité du vin avec des amers très subtils en finale. De loin le meilleur Savennières de la maison.

Claude Papin : « la silice des grès et la pente sont responsables de l'importance des acides et de leur **vivacité**. Dans la continuité de la pente une bande de **spilite** (volcanisme basique) avec une valeur de milieu d'environ 30 cm, vient en soutien de la complexité minérale des grès. Sans ajouter aux acides, elle vient **densifier la structure du vin**.

Enfin, les **schistes pourpres** du début de coteau, avec leur faible épaisseur de sol, nous apporte une **rondeur et un charnu** »