

Carte d'Identité

Domaine de Bellivière Jasnières blanc sec cuvée Calligramme 2007

Domaine	Domaine de Bellivière (Christine, Eric et Clément Nicolas)		
Pays	France	Région	Vallée de la Loire
Appellation / Cru	Jasnières	Cru	
Millésime	2007	Date de dégustation	01/03/2018
Cépages	Chenin		
Famille	blanc sec ample, racé et subtil		
Fourchette de prix	42.00 €	Format	Bouteille 75 cl

Ampélopale

François Hennequin

Domaine de Bellivière

Calligramme

Jasnières
Appellation Jasnières Contrôlée

Eric NICOLAS
vigneron

Élevé et mis en bouteille au Domaine
Bellivière 72340 L'Homme France

Produce of France

Oeil



Robe	Jaune paille	Reflets	paille	Limpidité	cristallin
Intensité	profonde	Brillance	chatoyante	Fluidité	dense à gras

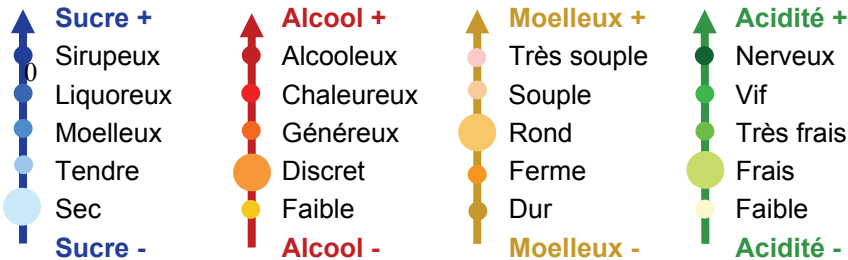
Nez, arômes

Intensité	développée	Finesse	riche	Harmonie	racée
Familles	Fruitée, empyreumatique				
Arômes	abricot, pêche, poire, agrumes, vanille, notes empyreumatiques				



Bouche

Profil gustatif



Titre 13.5 % / vol

Cœur de bouche

Corps	puissant	Amplitude	pleine	Qualité	Excellente
-------	----------	-----------	--------	---------	------------

Fin de bouche

Persistence	Longue+ 8/9+ caudalies	Arrière-bouche	séduisante
-------------	------------------------	----------------	------------



Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Harmonie	superbe	Equilibre	parfait	Sensualité	Emotion
----------	---------	-----------	---------	------------	---------

Ma note **17.6 / 20 - Très bon vin**

Etat évolutif	mature	Garde	A boire pouvant être gardé
T° de service	10-12°	Ouverture	Carafer de préférence

Fourchette d'apogée 2010-2020

Accords mets et vins saumon à l'oseille, à l'unilatéral, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, grenadins de veau, filet mignon de porc. Fromages régionaux : Crottin de Chavignol, Pouilly-saint-pierre, Sainte-maure de Touraine

Conclusion Vin pur, très distingué, tendu, minéral, vibrant - Très bon vin