

# BLANC DE NOIR 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élaboré à partir de Syrah 100%

## Accords mets et vins

Coquilles saint-jacques aux agrumes avec du fenouil rôti.

## Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Syrah

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine Belmont

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : IGP Côtes-du-Lot

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépage** : 100 % syrah

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : En barrique

**Elevage** : Barrique 6 mois

## Dégustation

**Robe** : Jaune paille aux reflets brillants

**Nez** : Nez de groseille verte, de tilleul et de citron yuzu.

**Bouche** : La bouche est nette, franche avec un bel équilibre entre la fraîcheur et un corps structuré.

**Finale** : La finale est longue, persistante et empreinte d'une belle minéralité calcaire typique de ces grands terroirs du Kimméridgien.

**Garde** : 5 à 7 ans

**Température de service** : 11°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT !

