# **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

## Dégustation

Robe: Jaune paille aux reflets brillants

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

Bouche : La bouche est nette, franche avc 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°

## Caractéristiques

Terroir: Argilo calcaire Cépage: 100 % syrah Vendange: Manuelle Viticulture: Biologique Vinification: En barrique Elevage: Barrique 6 mois

### 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!

