



PRIURÉ LA CHAUME



Bellae Domini

Une cuvée issue de deux années d'élevage avec un passage en barrique qui varie de 18 à 24 mois. Des fûts bourguignons de deux vins provenant des meilleurs chênes de la forêt de Tronçais, travaillées avec une chauffe moyenne idéale pour conduire une oxydation ménagée sur un vin provenant d'une vendange de merlot très mûr, cueilli à la main. La barrique, siège de la fermentation malolactique n'est là que pour permettre l'expression aboutie d'un vin qui passe jeunesse et quitte ses arômes primaires de fruits rouges pour une expression aromatique plus complexe où se dévoilent les arômes toastés de caramel ou encore de moka. Très long en bouche sa structure tannique est fondue et soyeuse. Carafé et légèrement chambré, trois jours après son ouverture, si votre gourmandise l'autorise, il continuera de vous surprendre. Il accompagne merveilleusement bien la cuisine giboyeuse Un léger dépôt en fond de carafe ou de bouteille est tout à fait naturel. Il est le gage d'un vin qui pour mieux conserver sa richesse n'a subi aucune filtration

« Bellae Domini » (version latine de Belle du Seigneur)

Signature du Priuré la Chaume, cette cuvée est un hymne à l'amour. Celui spirituel et religieux qui peut unir une moniale au Seigneur de Dieu ou passionnel entre Ariane et le flamboyant Solal dans le célèbre roman d'Albert Cohen : « Belle du Seigneur ».

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 100 % merlot

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2004/2005/2006 et 2009.

Alcool % volume: 13,5 % VOL

Production annuelle: 5000 et 10 000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés sud..

Rendement moyen : 25 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaision très longue sous chapeau de marc (de 4 à 5 semaines).Assemblage jus de goutte et presse. Deux années d'élevage barriques bourguignonnes ayant connues au moins trois vins. Fermentation naturelle et fermentation malo lactique en barriques. Pas de soutirage et pas de filtration à la mise.

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.52 gr H2SO4 gr/L, Acidité volatile : 0.40 gr H2SO4 gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 10 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 96 mg/L, Sucres réducteurs : < 0.5 gr/L.