



*Coteaux du Loir*  
*rouge*  
*"Rouge-Gorge"*  
*2004*  
*Domaine de Bellivière*  
*(Biologique)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	AOC Coteaux du Loir
<b>Encépagement :</b>	Pineau d'Aunis
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-siliceux présence de silex à tuffeaux
<b>Situation :</b>	En coteaux plein Sud
<b>Production moyenne :</b>	5000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	25 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Pigeage au pied, fermentation en barriques
<b>Elevage :</b>	18 mois d'élevage en barriques de 2 à 5 vins
<b>Vinificateur :</b>	Eric Nicolas
<b>Propriétaire :</b>	Eric Nicolas

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat très dense.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est déroutant et complexe. Des senteurs végétales et racinaires viennent se greffer de parfums de réglisse et de terreau humide. A l'aération, l'évolution se fait sur de fines notes de tabac.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est structurée d'une belle matière savoureuse et ferme. On retrouve des notes d'humus en bouche. Les tanins sont bien présents, mais ne manquent malgré tout pas de maturité.
<b>Global :</b>	Un cépage qui n'a de "Pinot" que la consonance et qui représente bel et bien une entité de cépage très originale. Un piège intéressant.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	16.20 € TTC – <b>Tarif Club : 14.30 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de bœuf au grill, terrine d'agneau aux herbes
<b>Service :</b>	Carafes 1/2 heure avant de servir à 17°C