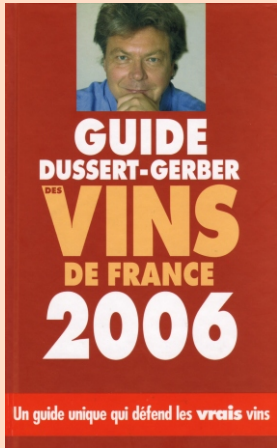
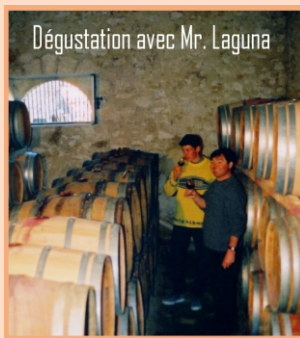


# DOMAINE DE PIERRE-BELLE



Guide des vins Dussert-Gerber 2006 :

Domaine de Pierre Belle Premiers Grands Vins Classés \*\*\*\*\*



## Six de cœur

*Vin de pays des coteaux du libron*

Millésime : 2003

Terroir :

**Coteaux d'argile graveleuse  
Terrasses Villefranchiennes**

Rendement : 25 hl par hectare

Elevage :

**12 mois en fût de chêne**

## Domaine de PIERRE-BELLE

Laguna-Fernandez et Fils

Premiers Grands Vins Classés \*\*\*\*\*



Quatrième génération pour ce domaine familial de 50 ha sur des coteaux argilo-calcaire. Tous les vins présentés ont passé un an en barriques, le blanc y est vinifié. Cela explique la structure de ce **Coteaux-du-Libron rouge Réserve 2002**, *Syrah* et *Grenache*, au nez de cassis, aux tanins fermes et mûrs à la fois, un vin dense, riche en couleur, charnu et souple à la fois.

Le **Coteaux-du-Libron rouge cuvée Liliane 2001** (*Merlot*, *Cabernet-Sauvignon* et *Syrah*) est épicé, un vin corsé, aux tanins mûrs mais bien présents, au nez dominé par la griotte et l'humus.

Très joli **Coteaux-du-Libron blanc Viognier**, de bouche ample. Ne pas hésiter cette année.

### Description :

Nez puissant et très complexe, épices, clou de girofle, senteurs des garrigues, thym, laurier, arômes de torréfaction.

L'attaque en bouche est puissante, marquée par les épices, les fruits noirs, le café.

La finale est fleurie, violette, rose.

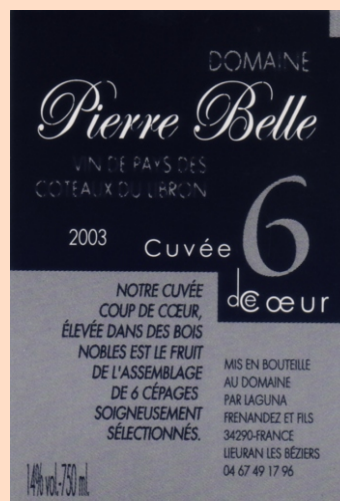
Un vin charnu, riche, bien équilibré à la fois puissant et élégant.

### Conseils :

Température de service : 18 à 20°C

### Conservation :

A savourer des 3 ans d'âge, apogée 4 à 5 ans, garde 7 à 8 ans.



LE GUIDE HACHETTE  
DES VINS 2004