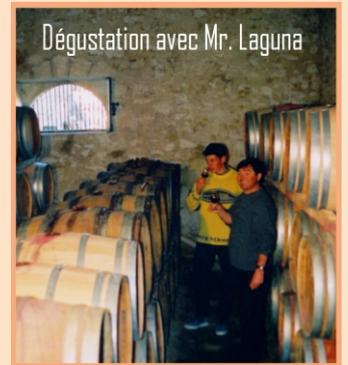




DOMAINE DE PIERRE-BELLE

Concours général agricole de Paris
Médaille d'Or Vin de pays d'Oc,



VIIGNIER

Vin de pays des coteaux du libron

Millésime :

2005

Terroir :

**Coteaux d'argile graveleuse
Terrasses Villefranchiennes**

Rendement :

35 hl par hectare

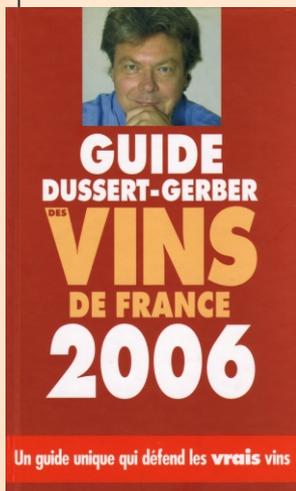
Elevage :

En cuve, avec ses lies fines



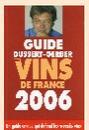
Guide des vins Dussert-Gerber 2006 :

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



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 :

Robe dorée pâle aux francs reflets verts.

Nez intense où se mêlent des senteurs de pêche, d'abricot et de poire.

La bouche est ronde, friande, aux arômes de fruits à chair blanche et de fleur de vigne.

Finale doucement épicé (thym, laurier)

Délicieux en apéritif, il accompagnera à merveille vos coquillages, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches.

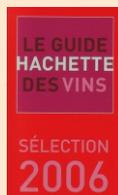
Conseils :

Température de service : 10 à 15°C

Conservation :

Ce vin s'apprécie dans sa jeunesse pour son caractère fruité et vif.

Il peut également évoluer sur 4 ou 5 années pour les amateurs de blanc plus mature.



**LE GUIDE HACHETTE
DES VINS 2004**