

# BLANC DE NOIR 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignerons de France Régions viticoles Sud-Ouest

[https://boutique.gueleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03719.png](https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03719.png)

Vin élaboré à partir de Syrah 100%

## Accords mets et vins

Coquilles saint-jacques aux agrumes avec du fenouil rôti.

## Détails

**Domaine :** Domaine Belmont  
**Couleur :** Blanc  
**Millesime :** 2023  
**Degrés :** 13 %  
**Viticulture :** Biologique  
**Contenance :** 0,75 L  
**Cépages :** Syrah  
**Région :** Sud-Ouest  
**Packaging :** carton de 6  
**Appellation :** IGP Côtes-du-Lot

## Caractéristiques

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

## Dégustation

**Robe :** Jaune paille aux reflets brillants  
**Nez :** Nez de groseille verte, de tilleul et de citron yuzu.  
**Bouche :** La bouche est nette, franche avec 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°

## 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 !



Image not found  
[https://boutique.gueuleton.fr//photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)