



## Le Rouge Gorge

La cuvée « **Le Rouge Gorge** » est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps. Elle consacre le cépage Pineau d'Aunis. Nous travaillons sur la base de rendements atteignant au maximum 25 hl/ha pour obtenir suffisamment de matière même dans les années difficiles.

### ■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir rouge.

### ■ CÉPAGES:

- Pineau d'Aunis minimum 97%, gamay noir à jus blanc 3 % maximum. 100% Pineau d'Aunis depuis 2004, vignes de 25 à 45 ans.

### ■ TERROIR:

- Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

### ■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.  
- Rendement Maximum 25 hl/ha. Vendanges manuelles.

### ■ VINIFICATION:

- Un mois en cuve ouverte pour la fermentation alcoolique avec pigeage, assemblage systématique du vin de goutte et du vin de presse, malolactique naturelle en barriques récentes. Elevage un an à 18 mois.  
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

### ■ DÉGUSTATION:

- 2003 : Robe grenat. Nez discret exhalant des parfums de petits fruits rouges. Bouche tout en fraîcheur. Finale très longue sur des notes de kirsch et d'épices. Un vin subtil. Maturité : 2008. A boire avant 2012.  
Suggestion : une assiette de charcuterie. Note : 16/20  
*Le Guide Fleurus des Vins 2006*

### ■ SERVICE:

- Ouvrir à l'avance. Carafes de préférence.  
- Servir de 12 à 15°C.  
- Accord mets: terrine d'agneau aux herbes et aromates à la truffe,  
pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.

Voir aussi : [Apogées et autres accords](#) Domaine de Bellivière, Eric Nicolas, 72340 LHOMME

Tél: 02 43 44 59 97 Fax: 02 43 79 18 33 - E-mail: [info@belliviere.com](mailto:info@belliviere.com)

## REVUE DE PRESSE

### Robert Parker

2005: **90** /100

2004: **91** /100 (Wine Advocate n°172)

### Guide des vins Gault Millau

2008: **16,5** /20 (guide 2011)

2007: **17** /20 (guide 2010)

2005: **17,5** /20 (guide 2008)

### Guide RVF - Les Meilleurs Vins de France

2009: **15** /20 (guide 2011)

2007: **15** /20 (guide 2009)

### La Revue du Vin de France

2002 : **4 étoiles**

2003: **4 étoiles** - Le nez de fruits rouges très mûrs et d'épices, les tanins somptueux signent un vin de pineau d'aunis à ne pas manquer. (04/2005)

### Guide Bettane & Desseuve

2007: **14,5** /20 (gd.2010)

2005: **15** /20 (guide 2008)

### Guide Fleurus des Vins

2003: **16** /20 (guide 2006)

2000: **16** /20 (guide 2003)

1999: **18** /20 (guide 2002)

