

VIN N°38



DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION GÉO-POLY-SENSORIELLE



Domaine Bellvale, Gippsland, Australie

- Cuvée « Stony Block »
- Région Victoria : climat méditerranéen, chaud, ventilé et tempéré par la mer de Tasman.

Terroir : limoneux et argiles rouges sur roche basaltique

Cépage : Pinot Noir

Vinifications : 12 mois en fût de chêne français

Perceptions intuitives : on ressent une atmosphère chaude et apaisante douce et enveloppante, des images de cheminée... Peuvent se présenter des images d'un grand chêne centenaire au milieu de vignoble, symbole du Domaine, ou encore des vaches sur les prairies australiennes sans fin du voisinage...

Géosensorielle : on ressent une salivation dans divers endroits, et on observe une consistance fluide au début puis en finale elle devient plus collante et dense; typique des sols plus argileux. Toucher plutôt lisse avec des fines aspérités.



[Site internet du Domaine Bellvale](#)

VIN N°38



DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION GÉO-POLY-SENSORIELLE

Domaine Bellvale, Gippsland, Australie

Au visuel, ce vin présente une robe pourpre aux reflets orangés qui témoignent de son évolution.

A la phase olfactive, on découvre des jolies notes d'épices et de cuir, de feuille de tabac, dues à l'élevage en fût de chêne et des notes tertiaires d'évolution (*millésime 2013*) de fruits rouges comptés, de sous-bois, de champignon...

En bouche ce vin offre une très belle rondeur, un toucher velouté et lisse. Il s'exprime avec souplesse et élégance, et avec une acidité parfaite qui lui confère tout son équilibre et l'accompagne dans son évolution.



[Site internet du Domaine Bellvale](#)