

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Silex" blanc sec 2020



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2020

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Silex

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Silex" blanc sec 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : **93/100**. *Berthier's 2020 Coteaux du Giennois Terre de Silex opens with a deep, pure, intense and complex, saline and concentrated nose with earthy/flinty and phenolic as well as refreshing lemon juice notes. Full-bodied, dense and rich, with fine tannins intermingling with persistent and salivating salinity, this is a powerful and complex Giennois with a clear, fresh and finely grained finish. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2023.. Drink date 2024-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Sauvignon blanc : 100%

Le millésime

2020 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre. En conclusion, le millésime 2020 sera un millésime sur l'élégance.

Vinification

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Situation de l'AOP

Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un climat tempéré grâce à la Loire, avec une influence continentale de l'Est. Il est planté sur des coteaux de la Loire, prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly. Coteaux du Giennois est une petite et récente appellation dont on peut retrouver les preuves archéologiques de vignes remontant au II^{ème} siècle. Une AOP en plein essor, avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

Elevage

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Terroir

La cuve Terre de Silex est issue d'une parcelle située la commune de Saint-Père.

Les vignes sont plantées sur des argiles à Silex du crétacé.

L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confère au vin cette subtilité d'arômes de pierre à fusil.

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 2 à 6 ans.

Accords mets-vins

Vin de gastronomie, complexe, à consommer avec un met raffiné, des sushis, du carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

Dégustation

D'une robe jaune d'or, la Cuve Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, riche mêlant le côté croquant du sauvignon à la pierre à fusil.

En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle mineurité, un beau volume en bouche, une présence incomparable...

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker. La cuve?e Terre de Silex est issue d'une parcelle composée d'argiles a? Silex du cre?tace? qui lui confe?rent cette subtilite? fumée d'aro?mes si caractéristiques de pierre a? fusil.