

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" 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 Caillotte

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 Caillotte" blanc sec 2020 :

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 93/100. *The 2020 Coteaux du Giennois Terre de Caillotte shows a bit of the precision and coolishness of the 2021 vintage on the dense, intense, iodine-scented and very elegant nose that integrates lemon juice and gravel aromas. Full-bodied, intense and juicy on the palate, this is a complex and concentrated, very long, expansive and aromatic Giennois with fine and crunchy tannins and this adamant salinity. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2023. Drink date 2024-2029.*

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 débarrassé 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 cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur les terroirs calcaires de Pougny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de petit calcaires, appelés dans notre région "caillottes"; Les calcaires de Villiers de d'oxfordiens.

Accords mets-vins

La cuvee Terre de Caillotte accompagnera des bouchées au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement à boire à l'apéritif.

Dégustation

Terre de Marne : un Lieu, un Sol, un Vin...

D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuvee Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez plein d'élégance et de raffinement. Les fruits blancs tel que la poire, la pêche de vigne agrémenteront de notes de fleurs blanches tel que l'aubépine. En bouche, le vin est franc avec un beau volume. La maturité du vin est doublée d'une superbe élégance très féminine...

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 2 à 3 ans.

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker. La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur un terroir riche en petits calcaires, appelés "caillottes".