

Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2022



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2022

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2022 :

Guide Hachette 2024 : 2*/3, "vin remarquable" À l'olfaction se mêlent des senteurs douces et fraîches à la fois : fruité exotique (litchi, mangue), agrumes, touches de fumé et de caramel. Une belle acidité et un gras bien dosé se fondent dans un palais gourmand et persistant. Beaucoup de finesse et un bon potentiel. Tout indiqué pour une tarte Tatin.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Les vignes sont plantées le long de la Loire, à 50% sur les terroirs silex de Saint Pierre, 30% sur les terroirs calcaires et à 20% sur les terroirs argileux du village de Pouigny. Ces parcelles, très différentes, apportent une grande complexité à nos vins.

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

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 vigne remontant au 2ème siècle. 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.

Service

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin :

A l'apéritif avec le fameux Crottin de Chavignol.

A table, coquillages, poissons en sauce, et autres crustacés sont ses meilleurs alliés.

Dégustation

D'une robe jaune d'or pâle, ce Coteaux du Giennois blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et discrets fruits exotiques (pamplemousse, fruits de la passion).

En bouche, l'attaque est souple et tendre, prolongée par une vivacité rafraîchissante qui équilibre la sensation de douceur. Les arômes sont bien présents.

Description brève du produit :

2/3 Guide Hachette : "vin remarquable" : "À l'olfaction se mêlent des senteurs douces et fraîches à la fois : fruité exotique (litchi, mangue), agrumes, touches de fumé et de caramel. Une belle acidité et un gras bien dosé se fondent dans un palais gourmand et persistant. Beaucoup de*

finesse et un bon potentiel. Tout indiqué pour une tarte Tatin."

Superbe sauvignon de Loire à un prix canon compte tenu de sa qualité, qui talonne aisément les illustres AOP voisines Sancerre et Menetou-Salon, certes plus prestigieuses, mais aussi beaucoup plus chères à qualité identique. Une vraie bonne affaire.