

# Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**37,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2023

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2023**

**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 Pougny. Ces parcelles, très différentes, apportent une grande complexité à nos vins.

**Vinification**

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement et le jus obtenu est

---

de?bourbe? 36 heures environ. La fermentation alcoolique de?bute naturellement sous contro?le des tempe?ratures (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 continental de l'Est. Il est plante? sur des coteaux de la Loire prolongements des formations ge?ologiques du Sancerrois et de Pouilly. Coteaux du Giennois est une petite et récente appellation dont on peut retrouv? les preuves archéologique de vigne remontant au 2ème siècle. En plein essor avec des vins authentiques qui re?ve?lent l'originalite? de leur terroir.

### **Elevage**

Le vin est e?leve? ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'a? la mise en bouteilles effectue?e au printemps.

### **Service**

Servir entre 8 et 10°C  
A boire dans les 2-3 ans.

### **Accords mets-vins**

La plus agre?able des compagnies pour de?couvrir ce vin :  
A l'ape?ritif avec le fameux Crottin de Chavignol.  
A table, coquillages, poissons en sauce, et autres crustace?s sont ses meilleurs allie?s.

### **Dégustation**

D'une robe jaune d'or pa?le, ce Coteaux du Giennois blanc s'ouvre sur un nez type? associant fleurs blanches, agrumes et discrets fruits exotiques (pamplemousse, fruits de la passion).  
En bouche, l'attaque est souple et tendre, prolonge?e par une vivacite? rafrai?chissante qui e?quilibre la sensation de douceur. Les aro?mes sont bien pre?sents.

### **Description brève du produit :**

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.