

Domaine Berthier Coteaux du Giennois rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

37,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2022

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Domaine Berthier Coteaux du Giennois rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Pinot noir : 85%, Gamay : 15%

Terroir

Nos Giennois Rouge sont produits sur les terroirs calcaires de Pouigny et Saint-Père, petits villages situés dans le cœur du Centre-Loire. Ce terroir typique pour les pinots noirs apporte une belle complexité au vin.

Vinification

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un

maximum de matières colorantes et de tannins.

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 vigne remontant au II^{ème} siècle. Une AOP fraîche et vive, en plein essor avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

Elevage

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 4 à 7 ans.

Accords mets-vins

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin : Viandes rouges grillées, lapin à la moutarde et fromages régionaux.

Dégustation

D'une robe brillante couleur rouge grenat, ce Coteaux du Giennois rouge s'ouvre sur un nez typé associant fruits noirs et des nuances épicées.

En bouche, l'attaque est franche accompagnée d'une texture soyeuse. Les arômes de cerise, mûre et myrtille se complètent en un assemblage harmonieux, relevés d'une touche épicée en fin de bouche.

Description brève du produit :

Superbe pinot noir 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 comparable. Une vraie bonne affaire.