Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2021



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie Wine Advocate (Parker): 92/100 Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit:

PRESENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier Coteaux du Giennois blanc sec 2021

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023): 92/100. The 2021 Coteaux du Giennois Sauvignon Blanc opens with a clear, fresh and aromatic bouquet of domestic and tropical fruit aromas such as gooseberries, kiwis and passion fruit seeds intermingled with the aromas of wet gravel and flint stones. Full-bodied, elegant and juicy on the palate, with perfectly ripe yet fresh fruit and fine acidity, this is a stimulating, intense, saline and refreshing Sancerrois from an excellent vintage. The finish is quite intense in its fruit flavors yet also stimulating saline and bitter, with lime zest and grapefruit notes. Tasting this wine after the Pouilly and Sancerre, it reveals a little lactic character. Diam cork. Tasted in March 2023. Drink date 2023-2027.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Les vignes sont plante?es le long de la Loire, à 50% sur les terroirs silex de Saint Pe?re, 30% sur les terroirs calcaires et à 20% sur les terroirs argileux du village de Pougny. Ces parcelles, tre?s diffe?rentes, apportent une grande complexite? a? nos vins.

Vinification

De?s l'arrive?e de la vendange, les raisins sont pressure?s de?licatement 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 retrouvé 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 :
92/100 Reinhardt/Parker. 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.