

# Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Marne" 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 Marne

Wine Advocate (Parker): 90/100

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 Marne" blanc sec 2020**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 90/100. *The 2020 Coteaux du Giennois Terre de Marne is the fruitiest and most aromatic of the parcelaires trio from this appellation in the Sancerrois. However, the generous fruit is bright and clear, eventually intertwined with some lactic and leathery or stable nuances. Full-bodied, round and aromatic on the palate, this is a rich but elegant Sauvignon with power and extract yet not the purity of the Silex or the Caillotte. It has a saline yet also fruity finish. This 2020 reflects the warmth and the ripeness of the vintage but lacks some precision and finesse. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2023. Drink date 2023-2026.*

---

## **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 débourbé 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<sup>ème</sup> 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.

### **Accords mets-vins**

Un vin jovial, à boire entre amis, parfait sur un plat original, cuisine japonaise ou encore à tester avec de la cuisine moléculaire.

### **Terroir**

La cuve Terre de Marne est issue d'une parcelle située à Pougny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de minuscules huîtres dans les marnes et les marno-calcaires de Pougny.

### **Dégustation**

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

D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la cuve Terre de Marne s'ouvre sur un nez très plaisant, mêlant le litchi, la papaye avec des notes de pamplemousse.

En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur avec un final rappelant la rondeur du terroir...

### **Service**

A servir entre 10 et 12 °C.

---

A boire de?s a? pre?sent, il peut se conserver de 2 a? 3 ans.

**Description brève du produit :**

**90/100** Reinhardt/Parker. Cette cuvée parcelle issue de sol de marnes riche en minuscules huîtres nous offre un sauvignon tout en rondeur, très facile d'accès et particulièrement séduisant.