Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" 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 Caillotte
Wine Advocate (Parker): 93/100
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 Caillotte" blanc sec 2020 :

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 93/100. *The 2020 Coteaux du Giennois Terre de Caillotte shows a bit of the precision and coolishness of the 2021 vintage on the dense, intense, iodine-scented and very elegant nose that integrates lemon juice and gravel aromas. Full-bodied, intense and juicy on the palate, this is a complex and concentrated, very long, expansive and aromatic Giennois with fine and crunchy tannins and this adamant salinity. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2023. Drink date 2024-2029.*

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
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 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 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 retrouver les preuves archéologiques de vignes remontant au IIème siècle. Une AOP 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.

Terroir
La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur les terroirs calcaires de Pougny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de petit calcaires, appelés dans notre région "caillottes"; Les calcaires de Villiers de d'oxfordiens.

Accords mets-vins
La cuve?e Terre de Caillotte accompagnera des bouche?es au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement a? boire a? l'ape?ritif.

Dégustation
Terre de Marne : un Lieu, un Sol, un Vin…
D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuve?e Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez plein d'e?le?gance et de raffinement. Les fruits blancs tel que la poire, la pe?che de vigne agre?menteront de notes de fleurs blanches tel que l'aube?pine. En bouche, le vin est franc avec un beau volume. La maturite? du vin est double?e d'une superbe e?le?gance tre?s fe?minine…

Service
A servir entre 10 et 12 °C.

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker. La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur un terroir riche en petits calcaires, appelés “caillottes”.