Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" blanc sec 2021



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Caillotte Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur un terroir riche en petits calcaires, appelés "caillottes". Dégustation avec plaisir jusqu'en 2026.

Description du produit:

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" blanc sec 2021 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation de l'AOP : Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un

www.vigneronsdexception.com

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 Ilème siècle. Une AOP en plein essor, avec des vins authentiques qui re?ve?lent l'originalite? de leur terroir.

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.

Cépage: Sauvignon blanc: 100%

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).

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

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. A boire sans attendre

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com