

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



 VIGNOBLES
BERTHIER

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 Marne

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Cette cuvée parcellaire issue de sol de marnes riche en minuscules huîtres nous offre un sauvignon tout en rondeur, très facile d'accès et particulièrement séduisant. Parfait en 2025-2026.

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Marne" blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Sauvignon blanc : 100%

Vinification

De?e l'arrive?e de la vendange, les raisins sont press?e?e de?licatement et le jus obtenu est débourbe? 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contr?le des temp?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 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 IIème 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'a? 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 mole?culaire.

Terroir

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

Dégustation

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

D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la cuve?e Terre de Marne s'ouvre sur un nez très? plaisant, mê?lant 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.