

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Silex" 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

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

La cuve?e Terre de Silex est issue d'une parcelle composée d'argiles a? Silex du cre?tace? qui lui confe?rent cette subtilite? fumée d'aro?mes si caractéristiques de pierre a? fusil.

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Sauvignon blanc : 100%

Vinification

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement et le jus obtenu est débouffé 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^{ème} siècle. Une AOP en plein essor, avec des vins authentiques qui revèlent 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.

Terroir

La cuve Terre de Silex est issue d'une parcelle située la commune de Saint-Père.

Les vignes sont plantées sur des argiles à Silex du crétacé.

L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confère au vin cette subtilité d'arômes de pierre à fusil.

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 2 à 6 ans.

Accords mets-vins

Vin de gastronomie, complexe, à consommer avec un met raffiné, des sushis, du carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

Dégustation

D'une robe jaune d'or, la Cuve Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, riche mêlant le côté croquant du sauvignon à la pierre à fusil.

En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle mineurité, un beau volume en bouche, une présence incomparable...