

Domaine Berthier Coteaux du Giennois rouge 2023



Prix du produit :

70,20 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2023

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

88/100 RVF. Superbe pinot noir de Loire à un prix canon compte tenu de sa qualité, qui talonne aisément les illustres AOP voisines Sancerre et Menetou-Salon, certes plus prestigieuses, mais aussi beaucoup plus chères à qualité comparable. Une vraie bonne affaire.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Berthier Coteaux du Giennois rouge 2023 :

La Revue du Vin de France (A. Goujard, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épataints à moins de 15 €" : **88/100**. *Un pinot noir dans le même esprit que le sauvignon du domaine :*

charnu, juteux, fruité, sculpté par des tanins saillants dans ce millésime. Vous pouvez l'ouvrir dès maintenant.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Pinot noir : 85%, Gamay : 15%

Terroir

Nos Giennois Rouge sont produits sur les terroirs calcaires de Pougny et Saint-Père, petits villages situé dans le cœur du Centre-Loire. Ce terroir typique pour les pinots noirs apporte une belle complexité au vin.

Vinification

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins.

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 archéologique de vigne remontant au IIème siècle. Une AOP fraîche et vive, en plein essor avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

Elevage

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 L (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 4 à 7 ans.

Accords mets-vins

La plus agréable des compagnies pour dégouvrir ce vin : Viandes rouges grillées, lapin à la moutarde et fromages régionaux.

Dégustation

D'une robe brillante couleur rouge grenat, ce Coteaux du Giennois rouge s'ouvre sur un nez typique associant fruits noirs et des nuances épiceées.

En bouche, l'attaque est franche accompagnée d'une texture soyeuse. Les arômes de cerise, myrtille et myrtille se complètent en un assemblage harmonieux, relevés d'une touche épiceée en fin de bouche.

