

Domaine Berthier panaché Coteaux du Giennois "3 terroirs" blanc sec 2023



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2023

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Silex

Cuvée: Terre de Caillotte

Cuvée: Terre de Marne

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier panaché Coteaux du Giennois "3 terroirs" blanc sec 2023

*Ce carton panaché contient 6 bouteilles : 2 de chaque terroir présenté ci-dessous. Une appellation magnifique et en plein essor, dont vous découvrirez trois facettes différentes grâce à des trois cuvées parcelaires. Trois déclinaisons de **sauvignon blanc**, qui n'ont rien à envier aux plus illustres AOP voisines Sancerre, Pouilly-Fumé ou Menetou-Salon. A découvrir impérativement !*

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Silex" 2023

La cuve?e Terre de Silex est issue d'une parcelle situe?e la commune de Saint-Pe?re. Les vignes sont plante?es sur des argiles a? silex du cre?tace?. L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confe?re au vin cette subtilite? d'aro?mes de pierre a? fusil. Vin de gastronomie, complexe, à consommer entre 10 et 12°C avec un met raffine?, des sushis, du carpaccio de thon ou encore un fromage de caracte?re, avant 2028. **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"D'une robe jaune d'or, la Cuve?e Terre de Silex s'ouvre sur un nez type?, race? me?lant le cote? croquant du sauvignon a? la pierre a? fusil. En bouche, l'attaque est droite, tendue pre?sentant une belle mine?ralite?, un beau volume en bouche, une pre?sence incomparable..."*

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Marne" 2023

La cuve?e Terre de Marne est issue d'une parcelle situe? a? Pougny. Les sols pre?sentent une particularite?, l'abondance de minuscules hui?tres dans les marnes et les marno-calcaires de Pougny. Un vin jovial, a? boire entre amis (à 10-12°C, avant 2028). Parfait sur un plat original, cuisine japonaise ou? encore à tester avec de la cuisine mole?culaire. **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la cuve?e Terre de Marne s'ouvre sur un nez tre?s plaisant, me?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..."*

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" 2023

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. 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 (autour de 10-12°C et avant 2028). **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"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..."*

Description brève du produit :

Un **carton panaché** regroupant 2 bouteilles de chaque terroir des Coteaux du Giennois du domaine : Terre de Caillotte, Terre de Marne et Terre de Silex. Une opportunité exceptionnelle de comprendre les différences de sols dans une bouteille, bien au-delà de l'AOP Coteaux du Giennois ! Les prix de vente de ces trois cuvées sont indécents quand on pense à d'autres sauvignons de la région, pas toujours aussi bons. Nous ne sommes pas prêts d'oublier cette découverte, quel talent ces frères Berthier ! Dégustez, comparez les trois terroirs... lequel préférez-vous ?
