

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



Prix du produit :

117,00 €

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

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

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 ?

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 parcellaires. 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 (13% Vol.)

La cuvee [Terre de Silex](#) est issue d'une parcelle située dans 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. Vin de gastronomie, complexe, à consommer entre 10 et 12°C avec un mets raffiné, des sushis, du carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère, avant 2028. **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"D'une robe jaune d'or, la Cuvee 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 mineralité, un beau volume en bouche, une présence incomparable..."*

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Marne" 2023 (13% Vol.)

La cuvee [Terre de Marne](#) est issue d'une parcelle située à Pougny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de minuscules huîtres dans les marnes et les marno-calcaires de Pougny. Un vin jovial, à boire entre amis (à 10-12°C, avant 2028). Parfait sur un plat original, cuisine japonaise ou encore à tester avec de la cuisine moléculaire. **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la cuvee Terre de Marne s'ouvre sur un nez très plaisant, mêlant 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 (12,5% Vol.)

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 cuvee Terre de Caillotte accompagnera des bouchées au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement à boire à l'apéritif (autour de 10-12°C et

avant 2028). **Commentaire de dégustation** du vigneron : *"D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuve Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez plein d'élégance et de raffinement. Les fruits blancs tel que la poire, la pêche de vigne agrémenteront de notes de fleurs blanches tel que l'aubépine. En bouche, le vin est franc avec un beau volume. La maturité du vin est doublée d'une superbe élégance très féminine..."*