

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Le Champ Jacquot" rouge 2022

Prix du produit :

132,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2022

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

La meilleure parcelle de pinot noir du domaine en AOP Coteaux du Giennois, produite en quantités très limitées et longuement élevée en cave pour n'être proposée qu'après s'être assagié quelques années. Bref, le top de la production rouge des frères Berthier dans cette AOP qui gagne réellement à être découverte, et à ce prix c'est une très bonne opportunité. Encore un peu jeune et fermé en 2025, il mérite une aération si vous le dégustez cette année.

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Le Champs Jacquot" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

Pinot noir : 100%

Terroir

Issu d'une unique parcelle de pinot noir plantée, il y a une trentaine d'années, sur un coteau calcaire nommé "le Champs Jacquot", cette vigne nous a permis d'élaborer un vin d'une concentration et d'une complexité très surprenantes.

Vinification

Pour éviter d'endommager les grappes, un grand soin a été pris durant les vendanges. Une macération à froid a précédé la fermentation pour un total de 16 jours de vinification.

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 pourtant retrouver les preuves archéologiques de vigne remontant au II^{ème} siècle. Une AOP en plein essor avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

Elevage

100% de la fermentation malo-lactique a lieu en barriques. Le vin reste 9 à 12 mois en fûts de chêne. Le Champ Jacquot est embouteillé sans filtration ni collage.

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

Avec un tajine de poulet aux figues ou un camembert pané.

Dégustation

Le Champ Jacquot présente de beaux arômes fruités et floraux. Riche en bouche, ce vin complexe ravira les palais les plus raffinés.