

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" blanc sec 2021 (3 bouteilles)



 VIGNOBLES BERTHIER

Prix du produit :

58,50 €

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

Cuvée: Terre de Caillotte

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur un terroir riche en petits calcaires, appelés "caillottes". Dégustation avec plaisir jusqu'en 2027.

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Caillotte" blanc sec 2021 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 11ème siècle. Une AOP en plein essor, avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

Terroir : La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur les terroirs calcaires de Pouilly. Les sols présentent une particularité, l'abondance de petits calcaires, appelés dans notre région "caillottes"; Les calcaires de Villiers de l'Avre et de l'Orbigny.

Cépage : Sauvignon blanc : 100%

Vinification : dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Elevage : Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Accords mets-vins : La cuvee Terre de Caillotte accompagnera des boucheuses au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement à boire à l'apéritif.

Dégustation : Terre de Marne : un Lieu, un Sol, un Vin... D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuvee Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez plein d'élégance et de raffinement. Les fruits blancs tels que la poire, la pêche de vigne affermenteront de notes de fleurs blanches tels que l'aubépine. En bouche, le vin est franc avec un beau volume. La maturité du vin est double d'une superbe élégance très fine...

Service

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire sans attendre