



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



GIENNOIS Rouge Inédit— 2015

Un vin de terroir, de gastronomie et de plaisir à découvrir entre amis...
D'un rouge rubis aux reflets violet, l'inédit présente de beaux arômes fruités et floraux accompagnés de riches notes de caramel et moka.
Riche en bouche, ce vin complexe ravira les palais les plus raffinés.



Fruité, floral, notes de caramel et moka.



ACCORDS METS-VINS

Il s'accordera aussi bien avec des viandes blanches que des viandes rouges (telle que du canard) ainsi que des feuilletés aux fromages.

Le petit plus : déguster également « L'INÉDIT » avec un carré de chocolat noir.



*AOP Giennois Rouge
Centre Val de Loire
L'Inédit*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

2015 en Centre-Loire : Chaleur et sècheresse pour un millésime prometteur.

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2015, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins aux arômes très purs.

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 surprenante.

CÉPAGES

Pinot noir : 100%

SITUATION

Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un climat tempéré grâce à la Loire, avec une influence continental 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 2ème siècle.

En plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.

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. Durant ce processus, le moût est remonté deux fois par jour afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tanins.

ÉLEVAGE

100 % de la fermentation malolactique a eu lieu en barriques.

Le vin est ensuite resté 9 à 12 mois en fûts de chêne français provenant de différents tonneliers afin de lui arrondir ses tanins et lui permettre une oxygénation naturelle.

L'Inédit a été embouteillé sans filtration ni collage.

AVIS ET RÉCOMPENSES



15/20

« Gourmand, suave, avec un fruité bien dégagé, ce vin est sorti du lot dans notre dégustation de Coteaux du Giennois, on aime sa finale montante épicée. »

Guide Bettane et Desseuve
01/09/2016



90/100

« Clément et Florian Berthier 2014 L'Inédit Pinot Noir (Coteaux du Giennois)
With its light color and cool feel, this well-balanced wine comes from a parcel of 30-year-old vines. The smoky tannins and intense acidity give a wine that will develop well and slowly. It's still young with its red-berry fruits and fresh aftertaste. Drink from 2018. »

Roger Voss - Wine Enthusiast,
01/05/2016