



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



GIENNOIS Blanc Terre de Caillotte – 2017

Un Lieu, un Sol, un Vin...

D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuvée 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...



Fraîcheur et délicatesse signe ce vin d'une grande personnalité.



ACCORDS METS-VINS

La cuvée Terre de Caillotte accompagnera des bouchées au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement à boire à l'apéritif.



*AOP Giennois Blanc
Centre Val de Loire
Terre de Caillotte*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

TERROIR

La cuvée Terre de Caillotte provient de vignes plantées sur les terroirs calcaire de Pouigny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de petit calcaires, appelé dans notre région "caillottes"; Les calcaires de Villiers de l'oxfordiens.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 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

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).

ÉLEVAGE

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