



## Giennois Blanc Terre de Marne – 2017

Un Lieu, un Sol, un Vin...

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



*Un vin de plaisir toute en souplesse.*



### ACCORDS METS-VINS

Un vin jovial, à boire entre amis, parfait sur un plat original, cuisine japonaise où encore a testé avec de la cuisine moléculaire.



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

# 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.

## SITUATION

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 vigne remontant au 2<sup>ème</sup> 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.

## TERROIR

La cuvée Terre de Marne est issue d'une parcelle située à Pouigny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de minuscules huîtres dans les marnes et les marno-calcaires de Pouigny.

## CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%