



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



GIENNOIS Rosé Domaine de Montbenoit– 2017

D'une robe rose pâle à saumonée, ce Coteaux du Giennois rosé s'ouvre sur un nez délicat associant petits fruits rouges et bonbon anglais. La bouche se partage entre la souplesse et la vivacité rafraîchissante du Pinot noir. Une touche épicée vient s'associer au bouquet de fruits rouges.



Délicatesse, fraîcheur et plaisir...



ACCORDS METS-VINS

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin :

Avec grillades, charcuterie, ainsi que les cuisines exotiques, ou tout simplement au bord de la piscine...



*AOP Giennois Rosé
Centre Val de Loire
Domaine de Montbenoit*

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 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.

TERROIR

Nos Giennois Rosé sont produits sur les terroirs calcaires de Pouigny et Saint père, petits villages situés dans le cœur du Centre-Loire. Ce terroir typique pour les pinot Noir apporte complexité au vin.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%