



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## GIENNOIS Rouge Domaine de Montbenoit– 2017

D'une robe brillante couleur rouge grenat, ce Coteaux du Giennois rouge s'ouvre sur un nez typé associant fruits noirs et des nuances épicées. En bouche, l'attaque est franche accompagnée d'une texture soyeuse. Les arômes de cerises, mûres et myrtilles se complètent en un assemblage harmonieux, relevés d'une touche épicée en fin de bouche.



*Complexité, intensité et plaisir.....*



### ACCORDS METS-VINS

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin : Viandes rouges grillées et lapin à la moutarde.

Il étonnera également, servi en dessert avec de la glace à la réglisse.



*AOP Giennois Rouge  
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

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins.

## ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.

## TERROIR

Nos Giennois Rouge 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 : 85%, Gamay : 15%