

Audace,  
Élégance,  
et Typicité ...

VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## COTEAUX DU GIENNOIS BLANC

Clément & Florian Berthier



*D'une robe jaune d'or pâle, ce Coteaux du Giennois blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques (pamplemousse, fruits de la passion).*

*En bouche, l'attaque est souple et tendre, prolongée par une vivacité rafraîchissante qui équilibre la sensation de douceur.*

*Les arômes sont bien présents.*

### Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

### Nos Terroirs :

50% Silex, 30% Calcaire, 20% Marne.

### Notre Vinification :

Pressurage délicate des raisins, le jus d'obtenu est débourbé 36h.

La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Le vin est élevé sur lies fines pendant 8 mois minimum.

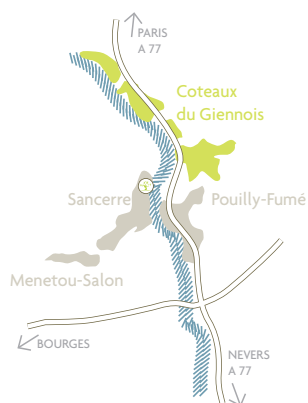
### Nos idées d'accords Mets-Vins :

A l'apéritif avec le fameux Crottin de Chavignol.

A table, coquillages, poissons en sauce, et autres crustacés.

### Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.



COTEAUX DU GIENNOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
SAUVIGNON BLANC



CLÉMENT & FLORIAN  
BERTHIER