

Complexité,
Intensité,
et Plaisir ...

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE

Clément & Florian Berthier



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.

Nos Cépages :

80% Pinot noir, 20% Gamay.

Notre Terroir :

100% Argilo-Calcaire.

Notre Vinification :

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours).

Le moût est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tannins.

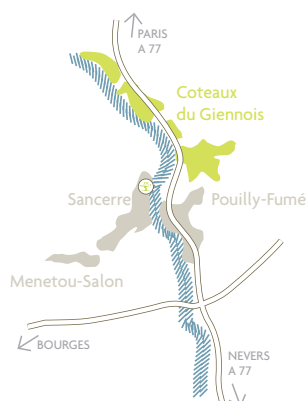
Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois en fût.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Viandes rouges grillées et lapin à la moutarde.

Dégustation :

10 - 12 °C, se garde entre 3 et 5 ans.



COTEAUX DU GIENNOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

PINOT NOIR - GAMAY



CLÉMENT & FLORIAN
BERTHIER