

Intensité,
Caractère,
et Minéralité ...

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



COTEAUX DU GIENNOIS BLANC

Terre de Silex - Les Genets Gris

D'une robe jaune d'or, la Cuvée Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, racé mêlant le coté croquant du sauvignon à la pierre à fusil.

En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle minéralité, un beau volume en bouche, une présence incomparable.

Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

Notre Terroir :

100% Silex.

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).

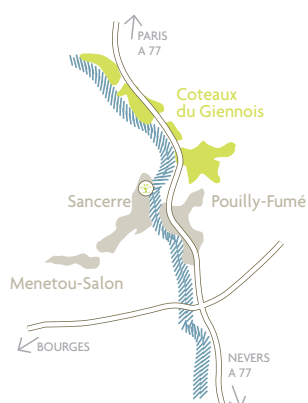
Le vin est élevé sur lies fines pendant 1 an minimum.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Avec un met raffiné, sushi, carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.



2017
92/100



2018
92/100



2017
17/20



2018
17/20



2018
90/100



2017
15,5/20