



Emile BALLAND, Vigneron
Route Nationale 7 - 45420 BONNY SUR LOIRE

Tél : 03.86.39.26.51.

Emile Balland

E-mail : emile.balland@orange.fr

Coteaux du Giennois blanc, rouge, rosé « Les Beaux Jours »

Descriptif général :

La cuvée « Les Beaux Jours » est produite essentiellement sur les coteaux de bord de Loire à Bonny et Beaulieu, au cœur de l'appellation Coteaux du Giennois. Les raisins récoltés sur ces coteaux argilo-siliceux, sur sous-sol calcaire, sont vinifiés en recherchant à préserver le maximum de leur potentiel aromatique, ainsi que leur fraîcheur, qui conclut comme une signature la dégustation de la cuvée « Les Beaux Jours » dans les trois couleurs.

Caractéristiques communes aux trois couleurs :

Densité : 6 500 à 7 936 pieds/ha selon les parcelles

Nature du sol : Argilo-calcaire, sols siliceux sur sous-sols calcaires



Blanc

Cépage : Sauvignon

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Vinification : Les moûts issus des premiers serrages sont mis à décanter à froid (10-12 °C) pendant 36 heures. Puis fermentation alcoolique en cuve thermorégulée (16-17 °C dans la première moitié de la fermentation, puis 20-21 °C dans la seconde moitié). Elevage sur lies totales de fermentation, avec remise en suspension des lies une fois par mois. Après le premier soutirage, un collage léger permet d'obtenir un vin limpide et stable (bentonite à 20-30 g/hl).

Rosé

Cépage : Pinot noir (70 %) – Gamay (30 %)

Vendanges : Manuelles

Vinification : Rosé obtenu par pressurage direct de la vendange entière. Comme en blanc, les moûts issus des premiers serrages sont mis à décanter à froid (10-12 °C) pendant 36 heures. Puis la fermentation alcoolique a lieu en cuves thermorégulées (16-17 °C dans la première moitié de la fermentation, puis 20-21 °C dans la seconde moitié). Afin de proposer un rosé dès les premiers beaux jours, cette cuvée est mise en bouteilles mi-février, après 3 mois d'élevage sur lies.



Rouge

Cépage : Pinot noir (70 %) – Gamay (30 %)

Vendanges : Manuelles

Vinification : Vendange égrappée en partie, selon les millésimes, cuvaïson de 10-12 jours. Un ou deux délestages sont pratiqués pendant la première moitié de la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en cuve, suivis d'un élevage de plusieurs mois. Seules les presses sont parfois élevées en fûts avant assemblage avec les vins de goutte. Filtration légère sur terre blanche.

