



COTEAUX DU GIENNOIS BLANC

Une expression typique du sauvignon sur des notes de fruité et de fraîcheur.

Il accompagnera un poisson de rivières, des fruits de mer ou un fromage de chèvre.

Sol : Bruni sol argileux

Cépage : Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans.

Vinification : Le débourage des vins se fait par le froid, les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivant. Les fermentations se font en cuves inox thermos régulées. Les vins fermentent entre 10 à 15 jours à une température de 15°. Un bétonnage est fait un mois après la fin des fermentations.

Description :

Or blanc à reflets argentés,

Un nez intense. A la première aération se distinguent des notes fruitées sur les agrumes et l'ananas mûr. Par la suite un caractère séveux et des notes de thym viennent complexifier le bouquet.

L'attaque est souple. La bouche est bien équilibrée accompagnée d'un retour aromatique sur les agrumes. Des arômes de thym semblables à l'olfaction se retrouvent en bouche. La finale salivante allonge la bouche sur la fraîcheur.

Domaine Cédric Bardin

Coteaux du giennois
Pouilly fumé
& Sancerre

