



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



GIENNOIS Blanc Domaine de Montbenoit– 2017

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.



Audace, élégance et typicité...



ACCORDS METS-VINS

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin :

A l'apéritif avec le fameux Crottin de Chavignol.

A table, coquillages, poissons en sauce, et autres crustacés sont ces meilleurs alliés.



*AOP Giennois Blanc
Centre Val de Loire
Domaine de Montbenoit*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

TERROIR

Les vignes sont plantées le long de la Loire, à 50% sur les terroirs silex de Saint Père, 30% sur les terroirs calcaires et à 20% sur les terroirs argileux du village de Pouigny. Ces parcelles, très différentes apportent une grande complexité à nos vins.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

SITUATION

Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un climat tempéré grâce à la Loire, avec une influence continental de l'Est. Il est planté sur des coteaux de la Loire prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly.

Coteaux du Giennois est une petite et récente appellation dont on peut retrouver les preuves archéologique de vigne remontant au 2ème siècle.

En plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

AVIS ET RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

« Assemblage de trois terroirs (calcaires, silex et marnes), ce vin dévoile une expression florale (rose, pivoine) et fruitée (mandarine) à l'olfaction. Souple en attaque, la bouche apparaît ronde, tendre, d'une sobre simplicité. »

Guide Hachette des Vins
01/09/2018



« Voici un vin proposant une belle qualité pour le prix demandé que les amateurs de bons Sauvignon blanc de la Loire sauront profiter. »

Club des Dégustateurs de Grands Vins
12/06/2018

bettane+
desseauve

14,5/20

« Saveurs d'agrumes que l'on retrouve au nez comme en bouche, longueur bien calibrée avec une finale joyeuse. »

Guide Bettane et Desseauve
01/09/2017