

AOC Coteaux Du Giennois

Champ Galant



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituée d'un ensemble de petits coquillages nécessaires à la typicité et au fort caractère du champ galant

*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à l'expression aromatique et à la finesse du pinot noir

Vignes

*Densité : 6500 pieds/ha

*Age moyen : 35 ans

*Exposition : Sud

*Taille : Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit : 3 rognages et effeuillage pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Plats : magret de canard déglacé aux cassis, pigeons farcis sauce griottines, matelotte de lapin

Potentiel de Garde

5 à 10 ans

Cépage

80% Pinot Noir, 20% Gamay

Vinification

*Maturité : optimale

*Vendange : manuelle

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Egrappage réalisé en fonction de la maturité de la rafle

*Macération à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, couleurs, précurseurs aromatiques)

*Fermentation alcoolique inox thermo régulée à 20°C pendant 20j

*Remontage 2x/jour pour oxygénation pendant 4 semaines

*Délestage pour briser en douceur le chapeau de marc afin de mieux fixer les tanins et anthocyanes

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour conserver la structure du vin

*Fermentation malolactique printanière avec bactéries endogènes

*Elevage en fût pendant 12 mois

*Filtration légère et mise en bouteille en Juin-Juillet



Analyse sensorielle

*Visuel : rouge grenat

*Nez : premier laissant s'exprimer des notes vanillés et noix de coco, accompagné de fragrance de cerise kirsch et de pâtes de noisettes grillées

*Bouche : attaque souple et soyeuse, joliment structurée sur des tanins de qualité. Les arômes torréfiés exprimés au nez se retrouvent en bouche sur un fond de petits fruits noir. Vin à bon potentiel de garde