

AOC Coteaux Du Giennois

Les Charmes



Terroir

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

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

Vignes

*Densité : 6500 pieds/ha

*Age moyen : 25 ans

*Exposition : Sud, Sud Ouest

*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 pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Apéritif convivial entre amis

*Plats : gambas aux agrumes, terrines de saumon, fruits de mer, pintade rôtie aux épices, crottin de chavignol

Cépage

100% Sauvignon

Vinification

*Maturité : optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange : mécanique

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

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour extraire et préserver les molécules aromatiques

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

*Fermentation inox thermorégulée à 16°C pendant 10j

*Elevage en inox avec remontage des lies pendant 2 mois

*Filtration et mise en bouteille en Février – Mars

Potentiel de Garde

3 à 5 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : robe jaune pâle aux reflets argentés

*Nez : premier nez de notes exotiques et citronnées qui précèdent un second nez de fragrance de poire et de peau de pêche sur un léger fond minéral

*Bouche : attaque souple, fraîche et citronnées dans la continuité des arômes du premier nez. La finale rappelle les fruits mûrs et des notes de pêches-abricots