

AOC Coteaux Du Giennois

# LES GRANDS CHENES



## Terroir

\*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituées d'un ensemble de petits coquillages typique de notre terroir

\*Sol : marno-siliceux, indispensables à l'expression minérale et à l'équilibre de notre Coteaux du Giennois haut de gamme

## Vignes

\*Densité : 6000 pieds/ha

\*Age moyen : 5 ans

\*Exposition : 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

\*Plat : Suprême de Volaille et sa sauce aux champignons ; Pintade au cidre et aux pommes.

\*Fromage : crottin de chavignol vieux, pate molle et à croûte fleurie type Brie truffé ou Saint Marcellin

## Cépage

100% Sauvignon

## Vinification

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

\*Vendange : manuelle

\*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

\*Élevage en inox sur lie pendant 2 mois puis 1 an en fût de chêne français (forêt des Bertranges)

\*Filtration et mise en bouteille en Juin - Juillet

## Potentiel de Garde

5 à 10 ans

## Analyse sensorielle

\*Visuel : robe dorée

\*Nez : premier nez dominé par des notes citronnées et de chèvrefeuille. Puis à l'aération, fragrances de cassis frais, de fleurs séchées et de tisanes d'ibiscus.

\*Bouche : attaque précise, équilibre droit et vif. L'élevage enrobe cette bouche, se fondant sur une trame aromatique d'agrumes tels la mandarine et les écorces d'orange. Finale chaleureuse.