

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 : 2 à 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

*Elevage en inox sur lie puis 4 mois en fût de chêne français (forêt des Bertranges) sur 40% du volume

*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.