

## AOC Coteaux du Giennois

# ORIGINE



### Terroir

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

\*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à l'expression épicé de notre gamay

### Vignes

\*Densité : 6500 pieds/ha

\*Age moyen : 30 ans

\*Exposition : Sud Est

\*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

\*Plat : Brochettes de veaux grillés, sauce au fromage bleu et orange, Côte de bœuf gros sel

\*Plateau de charcuterie

### Potentiel de Garde

3 - 5 ans

### Cépage

80% Gamay, 20% Pinot

### 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

\*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 pendant 20j

\*Remontage 2x/jour pour oxygénation et extraction des tanins les plus mûrs pendant 4 semaines

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

\*Fermentation malolactique printanière avec bactéries endogènes et naturelles

\*Élevage en sous sol pendant 12 mois

\*Filtration légère et mise en bouteille en Juin-Juillet

### Analyse sensorielle

\*Visuel : rubis intense

\*Nez : Nez ouvert sur des notes de feuille de tabac, de camphre, de cumin évoluant après aération sur des notes de mirabelle et la cerise noire

\*Bouche : Attaque souple, grains de tanins fins avec une finale acidulée. Structure veloutée laissant s'exprimer des notes de peaux (cuir, daim), d'amandes grillées, de réglisse, de thym et de fruit noir à l'eau de vie.