

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 : 2 à 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

*Elevage 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.