

# Domaine Berthier Coteaux du Giennois "Terre de Silex" blanc sec 2021 (3 bouteilles)

Prix du produit :

**19,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Coteaux du Giennois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Silex

Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Berthier Coteaux du  
Giennois "Terre de Silex" blanc sec 2021

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage**

Sauvignon blanc : 100%

**Vinification**

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

**Situation de l'AOP**

Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un climat tempéré grâce à la

---

Loire, avec une influence continentale de l'Est. Il est planté sur des coteaux de la Loire, prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly. Coteaux du Giennois est une petite et récente appellation dont on peut retrouver les preuves archéologiques de vignes remontant au II<sup>ème</sup> siècle. Une AOP en plein essor, avec des vins authentiques qui reflètent l'originalité de leur terroir.

### **Elevage**

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

### **Terroir**

La cuve Terre de Silex est issue d'une parcelle située dans la commune de Saint-Père.

Les vignes sont plantées sur des argiles à Silex du crétacé.

L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confère au vin cette subtilité d'arômes de pierre à fusil.

### **Service**

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 2 à 6 ans.

### **Accords mets-vins**

Vin de gastronomie, complexe, à consommer avec un mets raffiné, des sushis, du carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

### **Dégustation**

D'une robe jaune d'or, la Cuve Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, riche mêlant le côté croquant du sauvignon à la pierre à fusil.

En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle mineurité, un beau volume en bouche, une présence incomparable...

### **Description brève du produit :**

La cuve Terre de Silex est issue d'une parcelle composée d'argiles à Silex du crétacé qui lui confèrent cette subtilité fumée d'arômes si caractéristiques de pierre à fusil.