

GIENNOIS Blanc - Terre de Marne - 2015

AOC Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Terre de Marne, Blanc



*Terre de Marne : un Lieu, un Sol, un Vin...
*

*
*

*D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuvée Terre de Marne s'ouvre sur un nez très plaisant, mêlant le litchi, la papaye avec des notes de pamplemousse.
*

*
*

*En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur avec un final rappelant la rondeur du terroir...
*

*
*

Un vin de plaisir à partager entre amis !

PRÉSENTATION

La cuvée Terre de Marne est issue d'une parcelle située à Pougny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de minuscules huîtres dans les marnes et les marno-calcaires de Pougny.

C'est avec nos personnalités, notre jeunesse et la volonté de vous restituer le meilleur de cette vigne familiale que nous avons pensé, façonné et perfectionné une cuvée Terre de Marne originale.

LE MILLÉSIME

2015 en Centre-Loire : Chaleur et sécheresse pour un millésime prometteur.

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2015, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins aux arômes très purs.

SITUATION

Sur les coteaux de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares est en plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir. Les vignes sont plantées sur des coteaux de la Loire prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly.

TERROIR

La cuvée Terre de Marne provient de vignes plantées sur les terres Blanches de Pougny; Les marnes Kimméridgiennes.

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

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Age moyen des vignes: 40 ans





SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C
A boire dans les 2 à 3 ans.

ACCORDS METS-VINS

Un vin jovial, à boire entre amis, parfait sur un plat original, cuisine japonaise où encore a testé avec de la cuisine moléculaire.

AVIS & RÉCOMPENSES

Wine ENTHUSIAST *Terre de Marne 2013 - Coteaux du Giennois - 90/100 Wine Enthusiast*
This is part of the range of three wines from different soils. Marne, or clay and chalk soil, is relatively heavy and produces a rich style of Sauvignon Blanc. This brings out the more tropical fruits and ripe pineapple that dominate the youthful acidity that cuts through the texture. Drink from 2016.

- Note: 90/100 - Roger Voss, Wine Enthusiast, 01/03/2015

Wine Spectator *Giennois Blanc - Terre de Marne - 88/100 Wine Spectator*
• Note: 88 - Wine Spectator, 01/07/2014

