

GIENNOIS Blanc - Terre de Caillotte - 2015

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



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

*
*

*D'une robe jaune brillante aux reflets verts, la Cuvée Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez plein d'élégance et de raffinement. Les fruits blancs tel que la poire, la pêche de vigne agrémenteront de notes de fleurs blanches tel que l'aubépine.
*

*
*

*En bouche, le vin est franc avec un beau volume. La maturité du vin est doublée d'une superbe élégance très féminine...
*

*
*

Un vin de plaisir à partager entre amis !

PRÉSENTATION

La cuvée Terre de Caillotte est issue d'une parcelle située sur la commune de Pouigny. Les sols présentent une particularité, l'abondance de petit calcaires, appelé dans notre région "caillottes"

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 Caillotte 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 Caillotte provient de vignes plantées sur les terroirs calcaire de Pouigny; Les calcaires de Villiers de l'oxfordiens.

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: 30 ans

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C

A boire dans les 2 à 3 ans.

ACCORDS METS-VINS

La cuvée Terre de Caillotte accompagnera des bouchées au saumon, un filet de sandre de Loire, ou tout simplement à boire à l'apéritif.

AVIS & RÉCOMPENSES

Wine ENTHUSIAST

Terre de Caillotte 2013 - Coteaux du Giennois - 90/100 - Wine Spectator
This is another of the three bottlings from different soils. The Caillotte or limestone soil has produced a ripe and tensely textured wine. With intense acidity and a strongly herbaceous character, it's a complex wine that needs to age. Drink from 2016.

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

Wine Spectator

Terre de Caillotte 2012 - Coteaux du Giennois - 87/100 - Wine Spectator

- Note: 87/100 - Wine Spectator, 21/08/2014

Médaille d'Argent, Bourges 2013, Giennois Blanc 2012 - Terre de Caillotte

- Note: ARGENT - Concours des vins de Bourges, 12/06/2013

