

Jean Marie Berthier

GIENNOIS Rouge - Domaine de Montbenoit - 2015

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Rouge



D'une robe brillante couleur rouge grenat, ce Coteaux du Giennois rouge s'ouvre sur un nez typé associant fruits noirs et des nuances épicées.

En bouche, l'attaque est franche accompagnée d'une texture soyeuse. Les arômes de cerises, mûres et myrtilles se complètent en un assemblage harmonieux, relevés d'une touche épicée en fin de bouche.

Un vin friand, gourmand, pour une dégustation plaisir...

LE MILLÉSIME

2015 en Centre-Loire : Chaleur et sècheresse 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

Nos Coteaux du Giennois Rouge sont plantées sur les terroirs calcaires du village de Pougny.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins.

ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.

CÉPAGES

Pinot noir : 85%, Gamay : 15%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

Age moyen des vignes: 30 ans ans

SERVICE

A servir entre 10 et 12 °C.

A boire dès à présent, il peut se conserver de 4 à 7 ans.

ACCORDS METS-VINS

1/2



Jean Marie Berthier

GIENNOIS Rouge - Domaine de Montbenoit - 2015

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Rouge



La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin :
Viandes rouges grillées et lapin à la moutarde.
Il étonnera également, servi en dessert avec de la glace à la réglisse.

AVIS & RÉCOMPENSES

Argent

*"Médaille d'Argent Angers 2013
Giennois Rouge 2011 - Domaine de Montbenoit"
Concours Ligers Angers, 03/02/2013*

*"Hors Série VINEXPO 2012
Giennois Rouge 2010 - Domaine de Montbenoit"
Sommeliers International - p 253, 15/05/2012*

