



Coteaux du Giennois AOP

Giennois Blanc 2024 Vignobles

Berthier

CHF 16.50

 75cl
 12.5%
 Loire
 Sauvignon Blanc
AN 32417524

Vinifikation

Die Reben wachsen zu 50% auf Silexböden aus St. Père, zu 30% auf Kalkböden und zu 20% auf Lehmböden in Pouigny entlang der Loire. Nach der Ernte werden die Trauben im Keller sanft gepresst, und der gewonnene Saft ruht für etwa 36 Stunden, bevor die alkoholische Gärung bei kontrollierten 15-18°C einsetzt. Diese sorgfältigen Schritte bewahren die einzigartigen Aromen der Sauvignon Blanc Trauben und ermöglichen eine harmonische Entwicklung des Weins. Anschliessend reift der Wein einige Monate auf der Feinhefe, bis er im Frühjahr in die Flasche abgefüllt wird.

Degustationsnotiz Nase

Charakteristische Aromen von weissen Blumen, Zitrusfrüchten sowie exotischen Noten von Grapefruit und Passionsfrucht.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Wein überzeugt durch Frische und Fruchtigkeit, begleitet von blumigen Nuancen und Anklängen von weissen Früchten wie Quitte und Birne.

Passt zu

Perfekt zu Fisch – von gegrillten Forellen und Doraden bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Jean Marie Berthier bewirtschaftet bereits seit 1983 rund 9 Hektar Land auf dem malerischen Weingut Domaine de Clairneaux in der Nähe von Sancerre. Dieses wurde kurz darauf um die Domaine de Montbenoit ergänzt, wobei weitere 10 Hektare dazu kamen, welche sich in Côteaux de Giennois erstrecken. Die Söhne Clément und Florian führen die Familientradition mit viel Leidenschaft weiter. Vignobles Berthier konzentriert sich primär auf den Anbau der Sorten Sauvignon Blanc und Pinot Noir. Die aussergewöhnliche Qualität der Weine resultiert aus den einzigartigen kiesigen Kalkböden entlang des weltbekannten Loire-Ufers, welche die Hänge von Sancerre und Giennois prägen. Absolute Spitzenweine aus einer der besten Regionen Frankreichs.



Giennois Blanc 2024 Vignobles Berthier

Region

Die Loire legt auf ihrem Weg zum Atlantik rund 1000 Kilometer zurück, durchquert mehrere Klimazonen und ist somit der längste Fluss Frankreichs. Die für französische Verhältnisse nördliche Lage sorgt generell für frische, leichte und delikate Weine. Die Rebe profitiert von zahlreichen Kleinlagen und Böden aus Lehm und Kalk, Silex, Mergel, Tuffstein, Sedimenten, Sandstein, Granit oder Schiefer. Auf einer Rebfläche von über 70'000 Hektaren wachsen hauptsächlich bei den weissen Rebsorten Chenin Blanc, Sauvignon Blanc und Melon de Bourgogne. Bei den roten Traubensorten Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir und Côt (Malbec).