

Tendre

LE PETIT BALLON



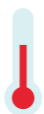
Clément et Florian Berthier Coteaux du Giennois 2018

AOP COTEAUX DU GIENNOIS

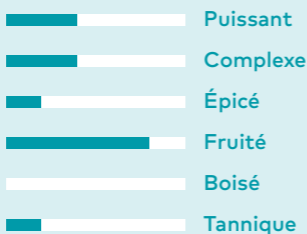
Clément et Florian Berthier Coteaux du Giennois 2018

AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Tendre



SERVICE
14°C
CARAFAGE
non



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un Tendre de Loire qui n'attend plus que vos planches d'apéro! Une appellation proche de Sancerre qui mérite le détour. Clément et Florian Berthier perpétuent la tradition familiale en nous offrant des vins élégants et tendres. Comme ce coteaux-du-giennois 2018, composé de pinot noir pour 80% et de gamay. Le vin est aromatique sur une palette fruitée, florale et minérale. Le vin parfait pour une cuisine d'été ou pour accompagner du poisson.

Clément et Florian Berthier





C'est dans le Centre-Loire que cette famille de vignerons cultive la vigne depuis plusieurs générations. La famille Berthier s'étend entre le Sancerre et les Coteaux du Giennois en passant par Pouilly-Fumé et Menetou-Salon. Clément et Florian, après des expériences aux USA et en Nouvelle-Zélande, sont aujourd'hui à la tête du domaine, fiers de leur héritage familial.



Vallée de la Loire 18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois

PRIX ABONNÉ **9,90€** PRIX CONSTATÉ **12,00€**



 SERVICE ~~~~~	14°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2023
 ACCORD PARFAIT ~	Dos de cabillaud rôti et jus de veau

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Poulet rôti, côte de porc, escalope milanaise, charcuteries, viandes froides



POISSONS

Poisson poché servi avec un jus de viande, rouget grillé tapenade d'olives noires, tartare de thon et de tomate



FROMAGES

Chèvre frais, crottin de Chavignol, Sainte-Maure-de-Touraine



PLATS VÉGÉTARIENS

Fricassée de champignons des bois, endives braisées

Détails



CÉPAGE(S)

Pinot noir, gamay



À DÉGUSTER AVANT

2023



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

13,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe rouge cerise avec des nuances allant du violet au mauve. Apparence de vin léger.



NEZ

Nez de griotte, de pivoine, de myrtille, de quetsche, plus charmeur et gourmand que structuré.



BOUCHE

Souple, sur le fruit, coulant sur la langue avec des tanins de peaux croquants. Finale poivrée.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR3_MAI20