



Coteaux du Giennois
rouge
2003
Domaine de Montbenoit

Caractéristiques

Région :	Centre Loire
Appellation :	Coteaux du Giennois
Encépagement :	60 % Pinot Noir et 40 % Gamay
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Mi-coteaux Sud, Sud-Ouest
Production moyenne :	10000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	60 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	60 % en cuve inox et 40 % en fûts de 600 litres durant 8 mois
Vinificateur :	Jean-Marie Berthier
Propriétaire :	Famille Berthier

Analyse

Visuel :	Robe grenat évoluée.
Olfactif :	Le nez est marqué par des senteurs de cerises griottes, de réglisse, de fraises écrasées. A l'aération, l'ensemble se pare de notes très légèrement viandées (cuir, lard fumé).
Gustatif :	L'attaque est douce, onctueusement fruitée. En bouche, le vin est tapissant, le fruit est savoureux. Les perceptions gustatives sont agréables, douces, épicées. La finale est marquée par le pruneau.
Global :	Ce vin est atypique pour la région qui propose généralement des rouges assez rustiques. Le millésime 2003 se présente aujourd'hui à maturité. On a l'impression d'avoir gagné 10 ans et le vin devrait malgré cela rester à maturité au moins 3 – 4 ans. C'est original et surprenant.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	6.70 € TTC – Tarif Club : 5.90 € TTC
Accords mets - vin :	Volaille – Foie de veau grillé
Service :	Servir à 17 – 18 °C