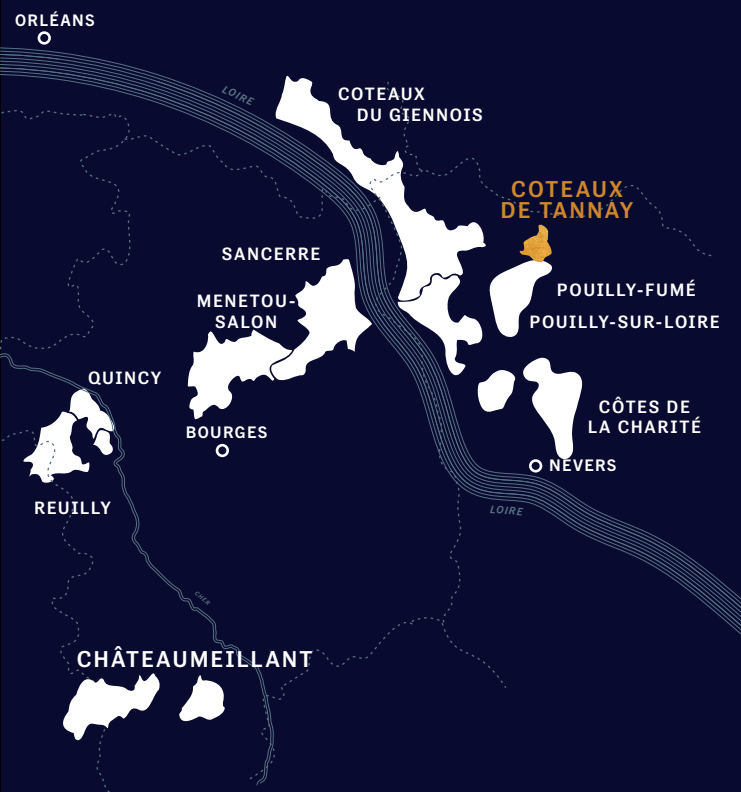


COTEAUX DE TANNAY



@vinsducentroire - #vinsducentroire
www.vins-centre-loire.com



BIVC

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

SOWINE



COTEAUX DE TANNAY

VINS DU CENTRE-LOIRE



COTEAUX DE TANNAY



L'HISTOIRE

Au nord-est de la Nièvre, Tannay est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne. Dès le XIV^{ème} siècle, l'activité essentielle de la région est la culture de la vigne. Le vin produit est connu alors sous le vocable de vin de Clamecy et est expédié par voie fluviale (sur l'Yonne) à partir du port de Clamecy.

Au XIX^{ème} siècle, plus de 3 000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. À partir de 1875, le phylloxéra attaque le vignoble. La replantation de ceps américains ne donnera pas les résultats escomptés, les lourdes pertes humaines de la Première Guerre mondiale empêchant également la replantation des vignes.

56 COMMUNES

LOCALISATION

Nord-est du département
de la Nièvre

SUPERFICIE

26 HA

OBTENTION DE L'IGP

2011

CÉPAGES

Blancs : Chardonnay,
Melon de Bourgogne

Rouges : Gamay, Pinot Noir

Rosés : Gamay, Pinot Noir, Pinot Gris

LES SOLS

Les « petites terres » riches en cailloux

Les sols de couleurs ocre, riches en argiles

Des terres de couleur claire, à la structure fine appelées localement « blanchées »



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : acacia, pamplemousse,
mandarine, beurre

Rouges : griotte, mûre, cassis, épices

Rosés : cerise, fraise des bois, framboise

DÉGUSTATION

Les blancs se caractérisent par leur vivacité,
leur minéralité et leur rondeur.

Les rouges développent des arômes de fruits
rouges à noirs et des notes épicées, ils sont
souples et bien structurés.

Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur
souplesse avec des arômes fruités et floraux.

IDÉES GOURMANDES

Blancs : Rôti de porc à l'edam fumé,
rattes rôties

Rouges : Poulet farci aux aubergines
et lard fumé, en croûte de pain

Rosés : Poisson vapeur aux agrumes
et à la ponzu