

COTEAUX DU GIENNOIS



@vinsducentreloire - #vinsducentreloire
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

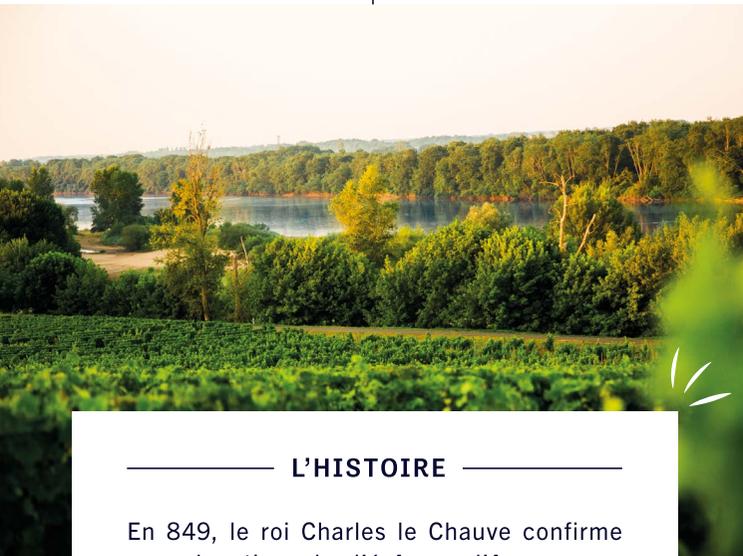
Crédits photos : © Pierre Mérat / © Divino Conseils

sowine



COTEAUX DU GIENNOIS
VINS DU CENTRE-LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS



L'HISTOIRE

En 849, le roi Charles le Chauve confirme une donation de l'évêque d'Auxerre au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du roi Philippe II Auguste à Paris. De 1254 à 1262, l'évêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignes. De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuent à l'extension du vignoble local. On peut citer l'abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la commanderie des Templiers. Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire et en amont dans l'abbaye de la Charité.

14 COMMUNES

LOCALISATION

Sud-est du Loiret
et nord de la Nièvre

SUPERFICIE

200 HA

OBTENTION DE L'AOC

1998

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc
Rouges et rosés : Pinot Noir
et Gamay en assemblage
(80% maximum de l'un des deux cépages)

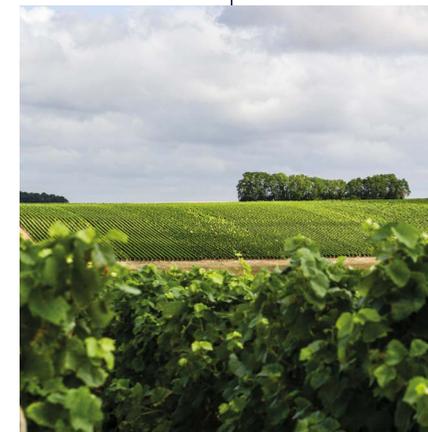
ANECDOTE

L'origine du terme Coteaux du Giennois vient des parcelles de vignes principalement plantées au nord de l'appellation, dans le Loiret jusqu'aux années 1960. Certains sols siliceux sont appelés "oeil de taupe" du fait de leur forme très particulière.

LES SOLS

Les vignes sont plantées sur quatre terroirs principaux :

Les calcaires
Les craies
Les sables
Les silix



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : acacia, poire, citron
Rouges : griotte, pivoine, figue, mûre
Rosés : pêche de vigne, bonbon anglais, litchi

DÉGUSTATION

Les Coteaux du Giennois blancs expriment le fruité, la minéralité et la fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.

Les rouges, fins et fruités développent des notes de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Déliçats et légèrement poivrés en attaque de bouche, les rosés délivrent des arômes de fruits mûrs et de pêches de vigne.

IDÉES GOURMANDES

Blancs : Apéritif, fruits de mer, poisson grillé, viandes blanches, fromage de chèvre

Rouges : Charcuterie, volailles, grillades, desserts au chocolat

Rosés : Barbecue, gambas flambées, salades