

CÔTES DE LA CHARITÉ



@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

Crédit photos : © Pierre Mérat

sowine



CÔTES DE LA CHARITÉ VINS DU CENTRE-LOIRE



CÔTES DE LA CHARITÉ



L'HISTOIRE

Dès le Moyen-Âge, le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIX^{ème} siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 hectares. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la Première Guerre mondiale.

6 COMMUNES

LOCALISATION

Nièvre

SUPERFICIE

50 HA

OBTENTION DE L'IGP

2011

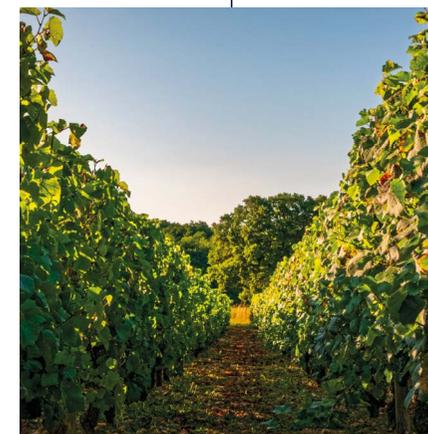
CÉPAGES

Blancs : Chardonnay, Pinot Gris,
Sauvignon Blanc
Rouges : Pinot Noir, Gamay
Rosés : Pinot Noir

LES SOLS

Ouest : sols argilo-calcaires peu profonds et très caillouteux reposant sur des calcaires issus du Jurassique supérieur (Oxfordien)

Est : sols argilo-calcaires plus profonds et moins caillouteux reposant sur des calcaires issus du Jurassique moyen (Bathonien)



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : citron, litchi, noisette, beurre
Rouges : cassis, mûre, griotte, réglisse
Rosés : pêche de vigne, violette, cerise

DÉGUSTATION

Les vins blancs se caractérisent par une grande finesse, un nez floral avec des notes de fruits secs et de beurre.

Les rouges se distinguent par des arômes de fruits rouges et de sous-bois.

Les rosés ou gris ont une attaque franche alliant fraîcheur et longueur en bouche.

IDÉES GOURMANDES

Blancs : Viandes blanches en sauces, volaille, poissons, fruits de mer

Rouges : Viandes rouges, charcuterie, fromages de chèvre, poulet à la broche

Rosés : Apéritif, salades et barbecue d'été