

Domaine

Vignobles Berthier

La famille Berthier est l'exemple parfait d'une exploitation viticole familiale. Depuis cinq ans, le métier est transmis de père en fils. Clément et Florian ont repris l'entreprise en 2012. Les deux hommes sont imprégnés de la passion pour la viticulture et attachent une grande importance aux traditions familiales. Pendant de nombreuses années, le respect de la nature a été une priorité, ce qui a été récompensé par la certification biologique à partir du millésime 2022.

Vinification

Le terroir est composé à parts égales de silex et de calcaire. Une fois arrivés au chai, les raisins sont délicatement pressés et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Enfin, le vin vieillit sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

Dégustation

Couleur légère avec des reflets verts. Les raisins mûrs offrent un arôme intense et original : impressions de muscat, d'oranges et de pamplemousse, avec des touches de pierre à fusil. Souple et frais en bouche (citronné) avec en finale une note de confiture d'orange et une belle fraîcheur. Après un certain temps, des fruits plus exotiques (litchi) apparaissent et la minéralité se révèle.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Moules | Poisson | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8-10 °C

