



## *Domaine des Berthiers*

Le Domaine se situe sur la commune de Saint-Andelain et plus précisément au lieu-dit des 'Berthiers', au coeur de l'appellation Pouilly-Fumé. Jean-Claude Dagueneau, fondateur du domaine, fut l'un des personnages clés de l'appellation Pouilly-Fumé. Lui et ses vins firent connaître et reconnaître l'appellation à travers le monde entier. C'est la cuvée emblématique du Domaine, régulière et toujours d'un très haut niveau qualitatif, elle révèle la complexité et la subtilité des terroirs de Saint-Andelain.

### *La Vigne et le Terroir*

Le Domaine des Berthiers est situé dans le hameau vigneron des Berthiers au pied de la butte de Saint-Andelain. Il a la chance de bénéficier du terroir 'Silex' qui ne se retrouve qu'en de rares emplacements sur l'appellation Pouilly-Fumé. La cuvée Saint-Andelain est issue des parcelles de Sauvignon Blanc plantées sur l'ensemble de la commune et presque exclusivement sur des Silex.

### *Accords Mets et Vins*

La cuvée village Saint-Andelain s'affirme comme un modèle de raffinement et de précision. Elle vous transporte dans une autre dimension de l'appellation. Son mariage est idéal avec des filets de sole, des darnes de saumon grillées ou des filets de sandre. Il est aussi idéal avec vos salades estivales.

### *Notes de dégustation*

Robe pâle à reflets or. Le nez dévoile des notes de citron, de pamplemousse rose et d'ananas fraîchement cueilli avec un soupçon de poivre vert frais. La bouche, soyeuse, est soulignée par une fraîcheur soutenue avant une belle et longue finale.



*Saint-Andelain*  
POUILLY-FUMÉ AOP  
Cuvée Villages  
10-12 °C  
2-6 ans

### *Vinification et Élevage*

Les vignes de Saint-Andelain sont suivies avec le plus grand soin tout au long de l'année. Au moment de la vendange, l'attention est portée sur l'équilibre aromatique et sanitaire de toutes les parcelles afin de cueillir des raisins à parfaite maturité. Les jus sont extraits à basse pression avant d'être stabilisés à froid, au contact des bourbes fines pendant 8 jours. La fermentation se fait à basse température puis elle est suivie d'un élevage sur lies fines avec un bâtonnage hebdomadaire pendant au moins 6 mois et jusqu'à la mise en bouteille.

### *Millésime 2021*

La récolte en 2021 a été petite mais comme à l'accoutumée, les Silex ont amené la minéralité et les Terres Blanches la puissance. L'élevage sur lie a permis d'harmoniser tous ces éléments.

*Domaine des Berthiers*

Les Berthiers, 58150 Saint-Andelain +33 02 48 79 35 24