



Crédit photos: Domaine des Athénées, Lycée Agricole et Viticole de Cosnes-sur-Loire - LABUS DALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION - 11/2021

**AVEC L'APPUI D'UN CHAI PERFORMANT**

(cuves inox thermorégulées, fûts de chêne, cuves ovoïdes,...), les élèves acquièrent et développent les connaissances et les compétences qui feront d'eux les vignerons de demain.



Le Domaine possède également une activité de prestation pour l'élaboration de vins effervescents en Méthode Traditionnelle donnant la possibilité de vinifier d'autres cépages et de diversifier les méthodes de vinification.



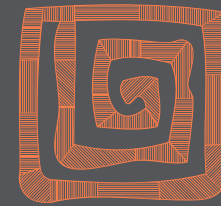
L'ensemble des activités et des infrastructures du Domaine constitue un support pédagogique solide et complet. Nos élèves, tout au long de leur apprentissage, cultivent la vigne, produisent des vins complexes et généreux, les commercialisent avec l'appui de leurs professeurs et des professionnels.



**DOMAINE DES  
ATHÉNÉES**

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE  
58200 Cosne sur Loire  
Tél. 03 86 26 99 84  
email : [domaine-athenees@outlook.fr](mailto:domaine-athenees@outlook.fr)



**DOMAINE DES  
ATHÉNÉES**

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE

**PARTAGER LA PASSION**  
*de la vigne & du vin*



COTEAUX DU GIENNOIS | SANCERRE | POUILLY SUR LOIRE  
MÉTHODE TRADITIONNELLE

# EXPRIMER LA RICHESSE *de terroirs uniques*



**LE DOMAINE DES ATHÉNÉES** a pris forme dans les années 1990 lorsque l'INRA a transmis ses terres expérimentales au Domaine.

Le Domaine, certifié Haute Valeur Environnementale, exploite aujourd'hui un parcellaire de près de 8,5 ha, s'étirant sur trois appellations : Coteaux du Giennois, Pouilly sur Loire et Sancerre.

La diversité de notre production permet de vinifier des cépages reconnus comme le Sauvignon, le Pinot Noir, le Gamay, le Chasselas et aussi le Chardonnay pour la gamme d'effervescents.



## Nos Coteaux du Giennois

### GAMME TRADITION

Elevage 6 mois en cuve inox.



#### SIGMA

**100% SAUVIGNON**

Au nez, arômes de fleurs blanches et agrumes, noyau d'abricot, une bouche fraîche et fruitée avec une légère sucrosité.

S'accorde avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques et un velouté d'asperges.



#### GAMMA

**80% GAMAY, 20% PINOT NOIR**

Au nez, arômes de fruits rouges frais, légèrement poivrés, une bouche souple et gourmande.

S'accorde avec des volailles fermières rôties, des grillades et de la charcuterie.



#### PHI

**100% SAUVIGNON**

Au nez, arômes de fruits blancs, vanille coco, une bouche ronde et vive.

S'accorde avec des gambas grillées, du cabillaud, des légumes grillés et du fromage de chèvre.



#### PI

**80% PINOT NOIR, 20% GAMAY,**

Au nez, arômes de cassis et de mûres, une bouche légèrement épicée, aux tanins fins et soyeux.

S'accorde avec des viandes grillées, du magret de canard, et des fromages régionaux.

## Nos Sancerre et Pouilly



#### SANCERRE

**100% SAUVIGNON**

Au nez, arômes d'agrumes et fruits blancs, une bouche fraîche et minérale, belle vivacité à l'attaque.

S'accorde avec des coquilles Saint-Jacques et du fromage de chèvre.



#### POUILLY SUR LOIRE

**100% CHASSELAS**

Au nez, arômes de fruits blancs, poire et amande fraîche, une bouche fraîche et soyeuse.

S'accorde avec des asperges blanches, du poisson et du crottin de Chavignol.



#### ATHÉNÉES BLANC

**CHARDONNAY, SAUVIGNON, CHASSELAS**

Au nez, arômes d'agrumes et fleurs blanches, bouche fraîche et vive.

Se déguste en apéritif pour le brut, un entre-deux pour le sec, en dessert pour le demi-sec.



#### ATHÉNÉES ROSÉ

**PINOT NOIR, GAMAY,**

Au nez, arômes d'agrumes et de fraise, une bouche fraîche et vive.

Se déguste en apéritif pour le brut, un entre-deux pour le sec, en dessert pour le demi-sec.

