



AVEC L'APPUI D'UN CHAI PERFORMANT

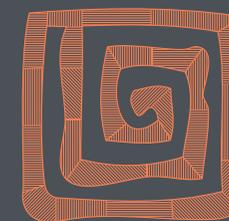
(cuves inox thermorégulées, fûts de chêne, cuves ovoïdes,...), les élèves acquièrent et développent les connaissances et les compétences qui feront d'eux les vignerons de demain.

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.



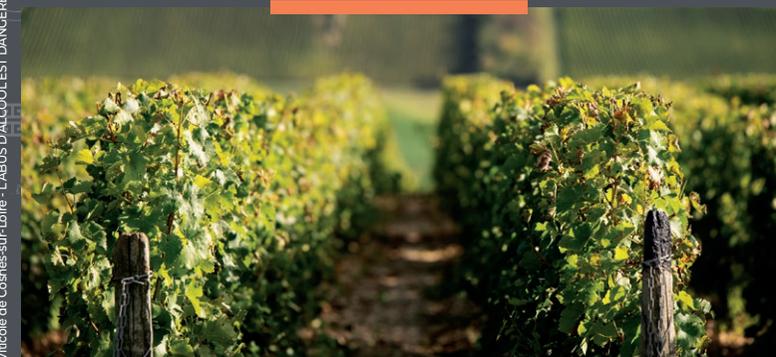
Credito fotos: Domaine des Athénées, Lycée Agricole et Viticole de Cosnes-sur-Loire - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION - 04-2025



DOMAINE DES ATHÉNÉES

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE

PARTAGER LA PASSION
de la vigne & du vin



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



COTEAUX DU GIENNOIS | SANCERRE | POUILLY SUR LOIRE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

EXPRIMER LA RICHESSE de terroirs uniques



LE DOMAINE DES ATHÉNÉES a été créé dans les années 1990 suite à l'acquisition des terres expérimentales de l'INRA.

Le Domaine, certifié Haute Valeur Environnementale, exploite aujourd'hui près de 8,5 ha de vignes, réparties 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 de vins effervescents.



Nos Coteaux du Giennois

GAMME PRESTIGE

Elevage 9 mois en fûts de chêne.



PHI
100% SAUVIGNON
Aromes de fruits blancs et vanille, bouche ample et ronde.
S'accorde avec : noix de Saint Jacques, poisson en papillotes, viandes blanches, fromages de chèvre.



PI
70% PINOT NOIR, 30% GAMAY,
Arômes de fruits rouges et noirs, légèrement épicés, aux tanins fins et soyeux.
S'accorde avec : côte de Bœuf BBQ, gigot d'agneau, gibier, fromages fermiers.

GAMME TRADITION

Elevage 6 mois en cuve inox.



SIGMA
100% SAUVIGNON
Arômes de fleurs blanches et d'agrumes, bouche fraîche et expressive.
S'accorde avec : plateau de sushi, fruits de mer, tapas, terrine de poissons.



GAMMA
70% GAMAY, 30% PINOT NOIR
Arômes de fruits rouges frais, légèrement poivrés, bouche souple et gourmande.
S'accorde avec : cochonnailles, tartare de bœuf, pâtes au pesto, pizza royale.



RHÔ
50% GAMAY, 50% PINOT NOIR
Aromes de fruits rouges gourmands, bouche ronde et vive.
S'accorde avec : apéritif dinatoire, poulet mariné, tomates farcies, grillades au barbecue.

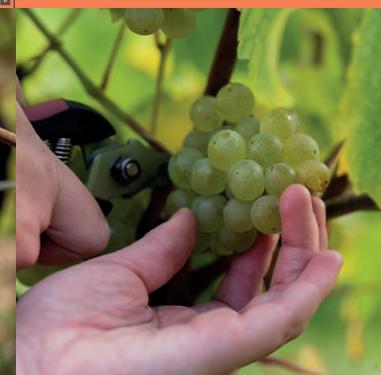
Nos effervescents



ATHÉNÉE BLANC
CHARDONNAY, SAUVIGNON,
Arômes d'agrumes et fleurs blanches, bouche rafraichissante.
S'accorde selon la sucrosité avec : apéritif festif, tapas de la mer, pâtisseries.



ATHÉNÉE ROSÉ
PINOT NOIR, GAMAY
Aromes de fruits rouges et pêches de vigne, bouche fraîche et fruitée.
S'accorde selon la sucrosité avec : apéritif festif, petits fours salés, desserts au chocolat.



Nos parcelles



SANCERRE
100% SAUVIGNON
Arômes d'agrumes et fruits blancs, bouche complexe et minérale.
S'accorde avec : poissons de mer, crustacés, blanquette de veau, crottin de Chavignol.



POUILLY SUR LOIRE
100% CHASSELAS
Arômes de fruits blancs, amandes fraîches, bouche soyeuse.
S'accorde avec : curry de poissons, colombo de volailles, plateau de fromages.