

Menetou Salon Blanc 'Fumet' 2022 Dom de Tour Saint Martin Bertrand Minchin

Le nez est complexe, élégant, développant des arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de fumé, avec de belles notes d'ar



Référence : 470813

Prix : 23.95 €

Descriptif :

Menetou Salon Blanc 'Fumet' 2022 Dom de Tour Saint Martin Bertrand Minchin

Le domaine est situé sur la commune de Morogues dont 17 ha de vignes ont été plantées depuis 1987. Les vignes sont installées sur les flancs argilo-calcaires d'une succession de collines . Depuis 15 ans , Albane et Bertrand MINCHIN pratiquent une viticulture moderne axée sur le travail du sol, l'apport de compost, la mise en avant de la prophylaxie(ébourgeonnages, effeuillages,...) et l'utilisation raisonnable de produits phytosanitaires. Une partie du vignoble est géré exclusivement avec des produits phyto. issu de l'agriculture biologique. Leur objectif, est d'exprimer au mieux la valeur du terroir, en tant que vigneron indépendants, ils ne vinifient que les raisins qu'ils produisent. Dans un souci d'indépendance et de liberté, ils ne souhaitent pas classer leur viticulture au travers d'une quelconque homologation . Leur vins ont reçu de nombreuses récompenses (6 coups de coeur au guide Hachette, et en 2008 le domaine a obtenu 3 étoiles dans le fameux guide Bettane et Desseauve).**Certification Haute Valeur Environnementale**

notes de dégustation :

Le nez est complexe, élégant, développant des arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de fumé, avec de belles notes d'arômes de pierre à fusil.La bouche est à l'image du nez, tendue, puissante, acidulée, très minérale, corps structuré, longue persistance avec une belle salivité

cépage : 100 % sauvignon, fermentation en foudre de chêne, Fermentation en fût de chêne, élevage en foudre de chêne, et élevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.

accords: fruits de mer, Terrine de poisson, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons en sauce blanche, Viandes blanches en sauce, Fromage de Chèvre.

T°S : 10°C

G :entre 2026 et 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)