Valençay Blanc Les Mi-Voies CLAUX DELORME 2022 Bertrand MINCHIN

ce vin présente à l'aération des notes minérales et d'agrumes. En bouche l'attaque est fraiche, ample et concentrée,notes florales et fruités ,...

Référence : 470028

Prix : 13.20 €

Descriptif :

Valençay Blanc Les Mi-Voies CLAUX DELORME 2022 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 vignerons 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).

notes de dégustation:

Au 1er nez se dégage sur les fruits à chairs blanches, ce vin présente à l'aération des notes minérales et d'agrumes. En bouche l'attaque est fraiche, ample et concentrée, se poursuivant sur des notes florales et fruitées. Très bel équilibre.

cépage: 100% sauvignon, vignes entre 20 et 30 ans, sur sol argile à silex en sous sol, couverture de graves en surface 30 à 60 cm. Rend 55Hl/ha, ebourgeonnage sévère, vendange en vert à la main si besoin.

accords: carpaccio de St Jacques aux cèpes et vinaigrette l'huile de noix, médaillon de turbot grillé aux légumes, Selles-sur-Cher ou Valençay

T°S: 10-12°C

G: 3 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit