Menetou Salon Blanc 2022 La Tour Saint-Martin B. MINCHIN Morogues

Le nez présente un bouquet riche et complexe mêlant des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) à des notes minérales et de fruits blancs.En bouche, l



Référence : 470078

Prix : 16.60 €

Descriptif :

Menetou Salon Blanc 2022 Morogues La Tour Saint-Martin

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).

note de dégustation:

Le nez présente un bouquet riche et complexe mêlant des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) à des notes minérales et de fruits blancs.En bouche, l'attaque est fraiche, tout en longueur sur des notes fruitées et acidulées. Ce vin d'un très bel équilibre, encore sur sa jeunesse, évoluera sur de très belles notes minérales et truffées typiques du terroir de Morogues.

cépage : 100% sauvignon, sur terrain argilo-calcaire, Rend 50Hl/ha, vignes âgées de 20 ans, enherbement partiel, binage mécanique du sol, fermentation en cuve inox thermorégulée.

accords: feuillantine d'huîtres et son coulis d'asperges vertes, aiguillette de sole aux aubergines, coulis d'épinard, crottin de Chavignon ou Valençay.

T°C: 10-12°C

G: 5 à 8 ans

Lien vers la fiche du produit