Menetou Salon Rouge 2022 "Cuvée Celestin " Domaine Bertrand MINCHIN

La bouche est solidement construite, fraiche avec des saveurs de fruits rouges et noirs(pruneau, mûre,). Les tannins sont souples , fin, avec une tr



Référence : 470095

Prix : 28.95 €

Descriptif :

Menetou Salon Rouge 2022 "Cuvée Celestin " Domaine 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 nez , se dégagent légèrement des notes d'épices et de douces notes boisées, ensuite apparaissent de délicats arômes de mousse de fruits rouges , et de tabac, d'encre. Une évolution sur le cuir et le sous bois se découvrent ensuite. La bouche est solidement construite, fraiche avec des saveurs de fruits rouges et noirs(

pruneau, mûre,). Les tannins sont souples , fin, avec une très belle longueur tout en finesse.

cépage : 100 % pinot noir, vignes de plus de 20 ans,sur sol argilo calcaire, marne kimmeridgienne,exposition sud-sud est en pente.

accords : viandes blanches, viande rouge fine (bavette, onglet)

T°S : 16°C

G: 5 à 7 ans

Lien vers la fiche du produit