

Menetou Salon Rouge Pommerais 2022 "La Tour Saint-Martin" Bertrand MINCHIN Vendanges manuelles

Au nez un bouquet friand et doucereux, mêlant aux fruits rouges des notes épicées. A l'aération il s'ouvre sur la cerise burlat. La bouche est ample et expressive, elle offre une belle maturité de fru



Référence : 470026

Prix : 20.85 €

Descriptif :

Menetou Salon Rouge Pommerais 2022 "La Tour Saint-Martin" Bertrand MINCHIN Vendanges manuelles

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).

notes de dégustation :

Au nez un bouquet friand et doux, mêlant aux fruits rouges des notes épicées. A l'aération il s'ouvre sur la cerise burlat. La bouche est ample et expressive, elle offre une belle maturité de fruit. Associé à une belle minéralité et beaucoup de fruit, on apprécie sa fraîcheur.

cépage: 100% pinot noir, agés de 20 ans, terrain argilo-calcaire marne kimméridgienne, R 50 Hl/ha, vendanges à la main, égrappage 100%, table de tri, cuvaison 3 à 4 semaines pigeage, remontage

accords : salade de ris de veau au vinaigre de framboise, filet de boeuf fourré au jambon cru et salsifis, Saint Pierre pêle, pruneaux braisés au vin rouge

T°S : 16°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)