

TOURAINES ROUGE RED de Rouge 75 cl Bertrand MINCHIN

Le nez est fin, fringant, partageant des arômes de cerise, de fruits frais, (fraise, cerise burlat) arômes de fruits rouges, accompagnés d'arômes d'épi



Référence : 471328

Prix : 10.25 €

Descriptif :

TOURAINES ROUGE RED de Rouge 75 cl 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 gérée exclusivement avec des produits phyto. issus 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 vin a reçu de nombreuses récompenses (6 coups de cœur au guide Hachette, et en 2008 le domaine a obtenu 3 étoiles dans le fameux guide Bettane et Desseauve).

En 2004 ils deviennent propriétaires du Clos Delorme, un joli domaine dans la vallée du Cher à Valençay qui possède un terroir associant les quartz à un sous-sol argilo-siliceux. Le domaine produit des rouges et des rosés issus d'un assemblage judicieux du Cabernet Franc avec le Gamay, le Côt, le Pinot Noir.

La vinification n'est que le prolongement du travail réalisé dans le vignoble. De ce fait, Bertrand MINCHIN est équipé de matériels : égrappoir, pressoir pneumatique, cuves thermo-régulées, table de tri et cuves chêne tronçonnées pour préserver au mieux le raisin et obtenir le reflet parfait de leur terroir et bien entendu du

cépage sur chaque millésime.

notes de dégustation :

L'oeil est d'une couleur rubis, dense, avec des reflets violines, le nez est fin, fringant, partageant des arômes de cerise, de fruits frais, (fraise, cerise burlat) arômes de fruits rouges, accompagnés d'arômes d'épices, (sur le poivre noir). La bouche est franche, généreuse, gouleyante, développant des notes de framboise, de fruits rouges bien murs (du fait de ce millésime solaire), notes de groseille, tanins souples, corps léger, bonne intensité,

cépage : 100% gamay, vendanges manuelles en caissettes, pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid. Bouchon technique.

accords ; apéritif dinatoire, sur des plats légers, viandes blanches, sur des desserts aux fruits rouges

T°S: 12 - 14°C

G: 2023

[Lien vers la fiche du produit](#)