Valençay Rouge 2020 Les Saint Lazare 2020 domaine le CLAUX DELORME Bertrand MINCHIN

Un nez épicé de paprika et de poivre se mêlant à un très beau fruit sur la mûre et la griotte. La bouche est gourmande, ronde, fraiche,



Référence : 470029

Prix : 13.90 €

Descriptif :

Valençay Rouge 2020 Les Saint Lazare 2020 domaine le CLAUX DELORME 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:

Un nez épicé de paprika et de poivre se mêlant à un très beau fruit sur la mûre et la griotte. La bouche est gourmande, ronde, fraiche, avec des tanins denses et fins et une belle maturité de fruit.

cépages : 40% gamay, 30% côt, 20% cabernet franc, 10% pinot noir, chaque cépage est vinifié indépendement. Vendange manuelle en caissette , table de tri, égrappoir, tapis.Cabernet franc et côt sont élevés en barriques et tonnes de 600L

accords: andouillette à la ficelle cuite aux sarments de vigne, agneau en croûte de pomme de terre, filet de lapereau aux groseilles.

T°S: 16-18°C

G: 5 ans

Lien vers la fiche du produit