

Cuvée parfois composée d'un assemblage propriété et négoce. Les informations données concernent la partie propriété.

<b>Terroir</b>	<p><b>Village :</b> Morogues</p> <p><b>Terroir :</b> Fourchet et autres vignobles de la commune</p> <p><b>Lieu-dit :</b> Marnes Kimméridgiennes</p> <p><b>Exposition :</b> Sud-ouest</p>	
<b>Vigne</b>	<p><b>Cépage :</b> Sauvignon blanc <span style="float: right;"><b>Densité :</b> 7000 pieds / hectare</span></p> <p><b>Age :</b> 25 ans <span style="float: right;"><b>Rendement :</b> 40 à 60hl/ha</span></p> <p><b>Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Amendement organique, engrais vert et travail du sol :</b> <i>revitalisation des sols.</i></li> <li>-<b>Taille Guyot Poussart :</b> <i>équilibre du cep de vigne.</i></li> <li>-<b>Ebourgeonnage :</b> <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i></li> <li>-<b>Désherbage et contrôle de l'enherbement</b> mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i></li> <li>-<b>Enherbement temporaire ou permanent :</b> <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i></li> <li>-<b>Suivi technique parcellaire :</b> <i>optimisation des interventions phytosanitaires.</i></li> </ul>	
<b>Vinification</b>	<p><b>Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Pressurage pneumatique</b> direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débouillage : <i>protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.</i></li> <li>-<b>Fermentation longue par levures indigènes</b> ou levurage séquentiel à température contrôlée : <i>développement de la complexité aromatique des vins.</i></li> <li>-<b>Élevage sur lies totales de fermentation</b> jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : <i>développement de la minéralité.</i></li> <li>-<b>Stabilisation du vin</b> par Collage à la bentonite puis filtration : <i>affinage des arômes.</i></li> <li>-<b>Mise en bouteille</b> dans les locaux de la propriété, <b>stockage 2 mois avant la distribution :</b> <i>les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</i></li> </ul>	
<b>Dégustation</b>	<p><b>Garde :</b> de 3 à 7 ans. <span style="float: right;"><b>Température de service :</b> de 8 à 12°C</span></p> <p><b>Commentaire de dégustation :</b></p> <p><i>Jaune pâle, légèrement vert, brillant. Les marnes kimméridgiennes confèrent à ce Menetou-Salon blanc une très grande expressivité. Le nez est intense et parfumé. Les arômes de fruits blancs mûres et d'agrumes sont bien présents complétés de notes florales telles que la rose. La bouche est riche et soyeuse, présente un bon volume. Aromatiquement, elle est très marquée et se termine avec une bonne longueur.</i></p> <p><b>Accompagnement :</b></p> <p><i>Cette cuvée est mise en valeur par tous les produits de la mer : crustacés, coquillages, poissons crus ou cuisinés.</i></p>	
<b>Presse et Guide</b>	<p><b>Millésime 2018</b> 88/100 FD BACCHUS ALAIN LEBEL</p> <p><b>Millésime 2019</b> MEDAILLE D'ARGENT MONDIAL DU SAUVIGNON BLANC 2023</p> <p><b>Millésime 2020</b> 90/100 ANDREAS LARSSON</p> <p><b>Millésime 2022</b> 89/100 ANDREAS LARSSON</p>	