

MENETOU-SALON 2020

Domaine de Chatenoy



Situation : Le vignoble de Menetou-Salon représente 336 hectares aux portes de Bourges. Bien que réparti sur 10 communes du Cher, ce cru a la particularité de reposer sur une seule formation géologique composée de marnes kimméridgiens.

Bernard et Pierre Clément, ont planté leurs 40 hectares de vignes dans les meilleurs coteaux de l'appellation. Utilisant des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans, ils pratiquent également une macération pelliculaire partielle, afin de préserver l'intégralité aromatique de ce cépage Sauvignon.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Terroirs argilo-calcaires, exposés sud et sud-ouest.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2022-2024

Observations : Drapée d'un rouge grenat, aux reflets brillants, son nez évoque un registre fruité de framboises, qui s'intensifie par des effluves de poivre gris. D'une texture souple et délicate, cette cuvée dotée d'une belle minéralité se dévoile par un milieu de bouche fraîche et gourmande. Le fruité charmeur s'appuie sur des tannins ronds.

Quelques Accords : Filet mignon aux cerises, Thon mi-cuit, escalope de veau saltimbocca...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com