

La Tour Saint Martin

Fumet 2018 - Menetou-Salon



VIGNE :

Composition du sol : *Sol de type argilo-calcaire, marne kimméridgienne, sur la roche.*

Exposition de la parcelle : *Nord, Nord-Ouest*

Encépagement : *Sauvignon.*

Age de la vigne : *20 ans en moyenne.*

Rendement : *50 hl/ ha.*

Méthode de culture : *Ebourgeonnage, effeuillage si nécessaire afin de maintenir l'équilibre végétatif. Enherbement partiel et travail du sol. Certification HVE avec une conversion en agriculture biologique.*

VINIFICATION :

Les vendanges se font manuellement pour garder la pureté du fruit à maturité optimale, pressurage pneumatique suivi d'un débourage. La fermentation s'effectue en cuve avec maîtrise des températures. L'élevage sur lies de fermentation et un passage en fût durant 6 mois.

DEGUSTATION :

Un sauvignon qui révèle ses arômes de pamplemousse, de jasmin, de citron jaune, de fleurs blanches et des notes empyreumatiques. Une vivacité à l'attaque et une tension remarquable révèle des notes fruitées et florales sur une finale subtile et précise

L'accord parfait sur un pavé de bar juste sauté, purée de patate douce ou un carpaccio de gambas.

Wine Doctor : **93-95/100**, Bettane & Desseauve : **16/20**, RVF : **15.5/20**