

## *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**