

La Tour Saint Martin

Honorine 2018 - Menetou-Salon



VIGNE :

Composition du sol : Sol de type argilo-calcaire, marne kimméridgienne.

Exposition de la parcelle : Sud, Sud-Est

Encépagement : Sauvignon.

Age de la vigne : 32ans.

Rendement : 45 hl/ ha.

Méthode de culture : Ebourgeonnage, effeuillage si nécessaire afin de maintenir l'équilibre végétatif. Travail du sol, certification HVE avec une conversion en agriculture biologique.

VINIFICATION :

Honorine est issue des premiers jus de presse qui subissent alors un débouillage sévère. La fermentation se déroule ensuite en fût de chêne et en foudre. L'élevage se fait sur lies fines totales en barrique pendant 6 mois ainsi qu'un mois en cuve inox avec une légère filtration avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION :

Un sauvignon qui révèle une belle fraîcheur s'associant à des notes toastées, de fruits secs et de beurre frais en gardant une acidité rafraichissante. Le coté salin et beurré du sauvignon s'entremêlent aux arômes mielleux finissant sur un fruit explosif et croquant.

L'accord parfait sur une aile de raie à la grenobloise ou des bouchées à la reine.