

La Tour Saint Martin

Morogues 2019



VIGNE :

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

Exposition de la parcelle : *Sud, Sud-est avec une forte inclinaison de la pente.*

Encépagement : *Sauvignon.*

Age de la vigne : *30 ans en moyenne.*

Rendement : *50 HL/ ha.*

Méthode de culture : *Certification HVE avec une conversion en agriculture biologique.*



VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés à maturité optimale, un pressurage pneumatique est effectué avec un débourage statique. La fermentation alcoolique se fait dans les cuves inox. Elevage sur lies fines après sélection sur une durée de 10 mois environ.



DEGUSTATION :

Le millésime 2019 se dessine sur un profil chaleureux et solaire. Les notes typiques du sauvignon sont présentes sur un premier nez avec des nuances iodées. La bouche est plus généreuse avec une opulence due à l'effet millésime. Les jolis amers se dessinent derrière un corps volumineux et riche en conservant un caractère acidulé rafraichissant. Un sauvignon typé très Menetou-Salon porte-étendard des Domaines Minchin. Le compagnon idéal de joli repas autour des produits de la mer.

L'accord parfait sur des aiguillettes de sole légèrement citronnée et ses aubergines.

