

domaine Pellé

les blanchais menetou-salon



Cépage
sauvignon

Année de plantation
1966 (sélection massale)

Superficie
2,7 hectares

Densité de plantation
6500 pieds/hectare

Terroir

- roche mère de marne kimmeridgienne, en surface dominante d'argile et de calcaire avec quelques silex (15-20%)
- exposition nord-est

Vinification

- pressurage direct à l'arrivée en cave
- débourbage
- fermentation en cuves bois, fûts et cuves inox

Élevage

- sur lies
- en foudres, fûts (majoritairement) et cuves inox

Puissance et équilibre

Son terroir amène la puissance, son exposition la fraîcheur. Au début des années 80, la passion a conduit le domaine Pellé à vinifier séparément son premier parcelaire : les blanchais. Nous imaginions avec raison que la complexité du terroir se refléterait dans le verre... Cette vieille vigne nous livre puissance et longueur aussi bien au nez qu'en bouche. Les notes d'agrumes et de végétal se lient à la minéralité sans lourdeur ni exubérance. Un flacon qui ne demande qu'à vieillir...

Disponible en 350, 750 et 1500 ml

menetou-salon & sancerre

18220 morogues - france

tél. +33 (0)2 48 64 42 48 - fax +33 (0)2 48 64 36 88

www.domainepelle.com