

domaine Pellé

morogues

menetou-salon



Cépage
sauvignon

Âge de la vigne
en moyenne 25 ans

Superficie
12 hectares

Densité de plantation
7500 pieds/hectare

Terroir

- marne kimméridgienne
- différentes expositions : d'est en ouest en passant par le sud

Vinification

- pressurage direct à l'arrivée en cave
- débourbage
- fermentation en cuves inox

Élevage

- sur liès
- en cuves inox (majoritairement), cuves bois et fûts

Expression pure d'un terroir

Assemblage de 7 parcelles sur les coteaux les plus hauts de l'appellation. Cette situation géographique (climat froid mais bien ensoleillé) et pédologique (marne kimméridgienne) confère à ce vin un nez discret, pur qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est racée, cristalline, toute en longueur sur des notes d'agrumes dans un premier temps puis salines et minérales en fin de bouche. Ici, rien d'exubérant, seulement de la netteté et de la précision.

Disponible en 375, 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