



Morogues, 2018

Domaine Pellé
FRANCE, LOIRE, MENETOU-SALON

Super sauvignon blanc à petit prix qui fera saliver les amateurs de grands Sancerre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8 g / L
SUPERFICIE	12 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé à Morogues, soit à l'extrême Est de la vallée de la Loire. Les 7 parcelles de Sauvignon Blanc se retrouvent quant à elles sur les plus hauts coteaux de l'appellation Menetou-Salon, à environ 300 mètres d'altitude.
EXPOSITION	D'Est en Ouest, en passant par le Sud.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire, plus précisément composé de marne kimméridgienne
VINIFICATION	Vendanges manuelles et tri des raisins. Pressurage pneumatique direct à l'arrivée en cave, ce qui permet une extraction lente et précise des jus. Débourage statique à froid et soutirage. Fermentation en cuves de bois, en fûts et en cuves inox thermorégulées.
ÉLEVAGE	En cuves inox (majoritairement), mais aussi en cuves de bois sur lies fines.
DÉGUSTATION	« Un nez discret et 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. »
CONSOMMATION	Parfait pour des huitres, calmar frit, melon et proscuitto.

CODE SAQ
852434

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

«Les coteaux escarpés de cette commune située dans la partie ouest de l'appellation, ont la réputation de donner des vins blancs particulièrement fins et racés. Aujourd'hui, Anne Pellé et son fils Paul-Henry ont repris le flambeau et pratiquent une agriculture dite raisonnée, sans utilisation de désherbants chimiques. Les différentes cuvées offertes à la SAQ témoignent d'une grande maîtrise et surtout, d'une volonté de laisser parler le terroir»