



Domaine Belleville

L'EGOTTE

Menetou-Salon Rouge 2019

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Cuvée :	L'EGOTTE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2019
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Cette étincelante cuvée parcellaire issue d'un terroir limon-sableux dévoile un bouquet intense et généreux de fruits rouges cuits (cerise, groseille) et de poivre blanc. En bouche, elle se révèle ample, souple et tendre, tapissée de Tanins onctueux et finit en beauté sur une longue ligne fruitée et réglissée.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent,

Utilisation de levures indigènes.

Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, brillante, reflets rubis.

NEZ : Fruité.

BOUCHE : Généreuse, légères notes de cassis, légères notes de mûre, tanins précis, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance. Cette étincelante cuvée parcellaire issue d'un terroir limon-sableux dévoile un bouquet intense et généreux de fruits rouges cuits (cerise, groseille) et de poivre blanc. En bouche, elle se révèle ample, souple et tendre, tapissée de Tanins onctueux et finit en beauté sur une longue ligne fruitée et réglissée.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 15°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Pavé de saumon, Thon grillé, Viandes blanches, Fromage de Chèvre, Desserts au chocolat



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2022 : 2 étoile(s), Coup de coeur

Prix Plaisir Bettane et Desseave 2019 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

