



MENETOU-SALON ROUGE 2023 D. ANTOINE VAN REMOORTERE

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	Pinot noir 100%

Note de dégustation :

Superbe couleur rubis. Nez fruité rappelant la cerise et la framboise. La bouche est pleine, dominée par le fruit rouge mûr. De belles notes boisées et légèrement épicées se profilent tout en longueur. Un vin rouge souple et léger possédant une fraîcheur toute ligérienne.



Température de service :	Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



idéal avec des viandes blanches, volailles, Grâce à son caractère souple et peu tannique, tentez le aussi sur des poissons et fromages de chèvres.

Commentaires du sommelier :

Antoine Van Remoortere est un jeune viticulteur talentueux, qui après plusieurs expériences dans des domaines viticoles à travers le monde, a repris aujourd'hui la propriété familiale de Morogues, petite commune du Cher. Respectueux de la terre et de l'environnement, il se dirige progressivement vers une agriculture biologique.

Sous un climat septentrional, ce vignoble se situe à l'extrême Est de la Loire exposé Sud-Est sur un sol argilo-calcaire d'âge kimméridgien. Ce terroir offre des conditions idéales au cépage rouge unique de l'appellation, le Pinot Noir. Ses premières bouteilles sortent en 2011, sous l'étiquette Remoortere.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

