

# Domaine Philippe Gilbert Menetou-Salon "Les Renardières" rouge 2015



Prix du produit :

**162,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Philippe GILBERT

Millésime: 2015

Appellation: Menetou-Salon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Renardières

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** La parcelle historique du domaine, dotée des vignes les plus anciennes, est vinifiée séparément pour exprimer ce terroir argilo-calcaire exceptionnel, peut-être le meilleur de l'appellation (Le Clos des Treilles). Un superbe pinot noir, dans un riche millésime solaire donc déjà prêt à déguster en 2019.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GILBERT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Philippe Gilbert Menetou-Salon "Les Renardières" rouge 2015**

---

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 15/20. Apogée 2018-2023.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *Les Renardières 2015, de haute maturité, reste énergique et se livrera tranquillement d'ici 10 ans.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Pinot noir

**Parcelle(s)** : Une parcelle de 2 ha

Sol argilo-calcaire (kimméridgien) avec dominante de calcaire siliceux

Vignes de 45 ans en moyenne

Densité : 6 800/ha

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot Poussard

Travail sous le rang

Cahier des Charges ECOCERT

Préparations biodynamique : 500, 501, MT

**Vendanges** : Manuelles en caisses

Rendement : 45 hl/ha

**Vinification** : Egrappage pour moitié

Macération d'une vingtaine de jours en cuve bois

Levures indigènes

Malo faite

**Elevage** : Un an en fûts de 400 l avec 5% de bois neuf

10 mois en masse après soutirage

**Quelques chiffres** : Degré alcoolique : 12,5%

Sucre résiduel : 5 g/l

SO2 total : 28 mg/l

**Conseils de dégustation** : Il accompagnera très heureusement tous les mets élaborés à partir de viandes rouges, de gibiers, sans oublier les terrines et les fromages frais.

Servir à 16°.