

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°.