

Joseph de Maistre Prieuré de Saint Céols Menetou-Salon "Louise" rouge 2023



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (MENETOU-SALON)

Millésime: 2023

Appellation: Menetou-Salon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13



Description brève du produit :

Un pinot noir gourmand mis en valeur par son élevage de 12 mois en amphores.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JOSEPH DE MAISTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Joseph De Maistre Menetou-Salon "Louise" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Pinot Noir

Argilo-Calcaire, Marnes kimméridgiennes.

VIGNOBLE :

Localisés sur les villages de Morogues, Humbligny et Saint Céols, nos 13 hectares de parcellaire sont plantés pour les 2/3 en Sauvignon et 1/3 en Pinot Noir.

L'entre-rang reste enherbé durant la phase de repos de la vigne et biné intégralement à la reprise de la végétation, afin de limiter les apports en fumure et favoriser l'aération des sols. Aucun désherbant chimique n'a été utilisé sur le domaine depuis 15 ans.

VINIFICATION :

Macération à froid (8°C) pendant 8 jours .

Macération et fermentation alcoolique de 10 à 15 jours dans des cuves inox thermorégulées, extraction douce.

Fermentation malolactique et élevage en amphore pendant 12 mois.

Vin non filtré.

DEGUSTATION :

Œil : Robe Rouge acajou, reflets briques

Nez : Le premier nez est discret, marqué par un profil poudré. Après aération, le vin dévoile des arômes de fruits rouges, notamment de groseille, mêlées à des notes florales de pivoine. Le fond révèle des nuances briochées qui se combinent à des parfums de cerise à l'eau de vie et de kirsch.

Bouche : L'attaque est ronde et souple. On retrouve les notes de l'olfaction de fruits rouges, avec une pointe de fraîcheur en milieu de bouche. La finale est légèrement texturée, avec une longueur sur l'amertume, accompagnée des arômes de prune et de raisins secs.

Nombre d'années de conservation : 5 ans

A déguster : Avec des viandes rouges ou gibiers.

Alcool : 13.0% Vol.

Si vous aimez les vins de Joseph de Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Cordaillat](#)