



## DOMAINES MINCHIN

La Tour Saint Martin,  
Menetou-Salon  
Morogues 2018

29,60\$

\* Prix de détail suggéré



 Biologique

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14 445131                           |
|    | Prix licencié            | 25.71\$                             |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|    | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
|    | Statut                   | Non disponible                      |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Vallée de la Loire                  |
|    | Sous-région              | Centre Loire                        |
|    | Cépage(s)                | Sauvignon Blanc 100 %               |
|   | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vigneron énergique et entreprenant, Bertrand Minchin est implanté à Morogues, cru de Menetou-Salon, avec le domaine La Tour Saint-Martin, et également à Valençay (Claux Delorme) : deux exploitations regroupées au sein des domaines Minchin. En Menetou-Salon, la cuvée haut-de-gamme Honorine, élevée en fût, est aujourd'hui un vin précis et racé, et les rouges ont progressé en expression de fruit et en gourmandise.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est limpide, d'un jaune or au reflet vert. Au nez, il est complexe, on y retrouve des arômes d'agrumes de citrons et de pamplemousse. En bouche, il est frais avec des notes de chlorophylle, de minéralité avec une longue persistance aromatique.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage. Élevage en cuve inox thermorégulée, Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie