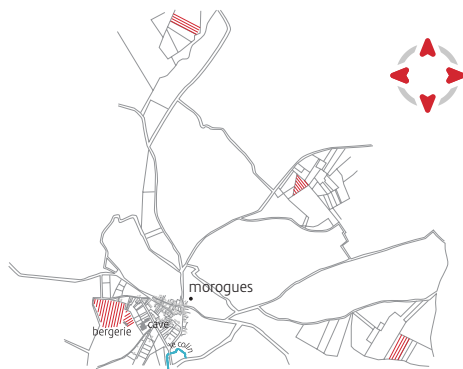


menetou-salon morogues



pinot noir
marnes kimméridgiennes et calcaires portlandiens
assemblage de 4 parcelles sur les hauteurs de Morogues

La justesse du lieu

Cuvée emblématique du domaine, elle révèle un pinot juteux porté par la fraîcheur des marnes kimméridgiennes et des calcaires portlandiens. Ce terroir offre un vin précis, dotés d'un fruit éclatant et d'une trame tannique souple. Droit, frais et gourmand, il porte la signature du lieu et sait évoluer sereinement avec le temps.

Vendange entière partielle selon le millésime
Infusion de 3 à 4 semaines en cuves bois de différentes contenances
Fermentation spontanée en levures indigènes
Décuvage et pressurage minutieux en pressoir vertical
Elevage en foudres et petites cuves bois tronconiques
SO₂ total < 40mg/L

Les pratiques

Domaine certifié en agriculture biodynamique
Conservation des vieilles sélections massales et poursuite de leur développement
Travail des sols, enherbement naturel
Eco pâturage sur une partie du domaine
Agroforesterie autour et au coeur des parcelles
Composts élaborés à partir de fumiers provenant de fermes voisines
Vendanges manuelles

