

NOS CUVÉES APPELLATIONS

LES BELLES VIGNES
SANCERRE BLANC AOP

LES BELLES VIGNES
SANCERRE ROSÉ AOP

LES BELLES VIGNES
SANCERRE ROUGE AOP

LES DEUX CAILLOUX
POUILLY-FUMÉ AOP

CÔTES DE MOROGUES
MENETOU-SALON BLANC AOP

CÔTES DE MOROGUES
MENETOU-SALON ROUGE AOP

LES SABLONS
QUINCY AOC

LES MARNES
POUILLY-SUR-LOIRE AOP

TOURAINE
SAUVIGNON BLANC AOP



Le vignoble de Menetou-Salon, telle une fine bande de terre étirée de l'Ouest de l'appellation Sancerre jusqu'au Nord-Est de la ville de Bourges, couvre 560 hectares sur des 'Terres Blanches'.

Composé de collines exposées plein Sud qui descendent du plateau du Pays Fort vers la plaine de la Loire, Menetou-Salon est un vignoble très ancien déjà mentionné par Jacques Coeur en 1450.

L'homogénéité des sols de Terres Blanches confère aux vins une véritable identité propice à l'épanouissement du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 2 à 4 ans

Notre cuvée 'Côtes de Morogues' est une référence de l'appellation. Née sur le plateau et les collines argileuses du village de Morogues, bénéficiant d'expositions très variées avec une dominante Sud et Sud-Est, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc y affirment toute leur finesse et leur capacité de garde.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Planté sur de multiples collines pentues avec des expositions très variées, notre vignoble nécessite la plus grande attention afin d'en saisir la quintessence. La dégustation quotidienne des parcelles guide la date des vendanges. La vinification en cuve thermorégulées est suivie par un élevage sur lies fines avec batonnage hebdomadaire pendant 6 mois, afin de 'nourrir' la complexité et la tension de la cuvée.

ACCORDS METS & VINS

Des crustacés, une daurade à la citronnelle ou bien un risotto de gambas libèrent le potentiel du Côtes de Morogues. Sa minéralité magnifiera vos plats les plus raffinés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les arômes de fleurs blanches, de pêche et de citron succèdent aux notes variétales. Généreuse et charnue, la bouche est portée par une belle tension rafraichissante. Réservez dans sa jeunesse, notre 'Côtes de Morogues' affirme son potentiel après quelques mois en cave.

2019 - Concours des Ligiers - Argent (Millésime 2018)

2015 - Concours des Vins du Val de Loire à Angers - Bronze (Millésime 2014)