

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

TOURAINÉ
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 Pinot Noir
Température de service 14 à 16°C
Potentiel de garde 3 à 5 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 des collines pentues avec des expositions 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 cuves thermorégulées est précédée par une macération pré-fermentaire à froid d'une semaine. Le Pinot Noir révèle ses plus belles expressions.

ACCORDS METS & VINS

Alliance de puissance, de tonicité et de fruité, notre Côte de Morogues dynamisera vos sautés de veau aux aubergines, tajine de poulet aux mirabelles ou fromages (livarot, mimolette).

NOTES DE DÉGUSTATION

Appétissant par sa robe rubis intense, au nez, la cerise qui 'pinote' éveille les sens et les papilles. L'attaque amène une bouche aux tannins soyeux, une structure franche qui porte élégamment des arômes de myrtille et de cerises très mures.