



Henri Marionnet, La Pucelle de Romorantin, 2020

Henry Marionnet
FRANCE, LOIRE, TOURAINE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Romorantin
ÂGE MOYEN DES VIGNES	16 ans
RENDEMENTS	50hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/L
SUPERFICIE	0,30ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Extrême est de l'appellation Touraine
EXPOSITION	Nord Est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire

CODE SAQ
12825798

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
39.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Domaine familial depuis trois générations et créé en 1921 par Kléber Marionnet, le domaine est situé à Soings dans le Loir et Cher, dans la partie la plus orientale de la Touraine à 30 km au sud de Blois. Le vignoble, replanté et agrandi entre 1967 et 1978 par Henry Marionnet, compte aujourd'hui 58 hectares composées essentiellement de gamay et de sauvignon. Ces deux cépages, les plus adaptés à cette partie continentale de la Touraine, sont portés par un terroir d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou graviers. Le Domaine se distingue par de nombreuses particularités comme la réalisation de vins à partir de vignes uniques non greffées dites « franc de pieds ». En 1990, Henry Marionnet fut le premier vigneron en France à réaliser des vins sans sulfites à partir de gamay; la cuvée « Première Vendange ».