



Les Blanchais, 2020

Domaine Pellé
FRANCE, LOIRE, MENETOU-SALON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	54 ans (Plantées en 1966)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	< 1 g/l
SUPERFICIE	2,7 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine se situe à Morogues, soit à l'extrême Est de la vallée de la Loire. La parcelle de Sauvignon Blanc se retrouve quant à elle sur les plus hauts coteaux de l'appellation Menetou-Salon, à environ 300 mètres d'altitude
EXPOSITION	Nord-est
GÉOLOGIE DU SOL	Roche mère constituée de marne kimméridgienne avec quelques silex (15-20%)
VINIFICATION	Vendanges manuelles et tri des raisins. Pressurage pneumatique direct à l'arrivée en cave, ce qui permet une extraction lente et précise des jus. Débourage et soutirage. Fermentation en cuves de bois et en fûts.
ÉLEVAGE	Sur lies totales en cuves bois et en fûts.

CODE SAQ
872572

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

«Les coteaux escarpés de cette commune située dans la partie ouest de l'appellation, ont la réputation de donner des vins blancs particulièrement fins et racés. Aujourd'hui, Anne Pellé et son fils Paul-Henry ont repris le flambeau et pratiquent une agriculture dite raisonnée, sans utilisation de désherbants chimiques. Les différentes cuvées offertes à la SAQ témoignent d'une grande maîtrise et surtout, d'une volonté de laisser parler le terroir»