

Les Morogues – Pinot Noir – AOP Menetou-Salon

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Wijnstijl: | rood soepel |
| Druiven: | Pinot Noir |
| Jaargang: | 2020 |
| Wijndomein: | Domaine Pellé |
| Regio: | Centre-Loire |
| Appellatie: | AOP Menetou-Salon |
| Prijzen / score: | La Revue du Vin de France : 92 |



Aroma en smaak: Geconcentreerde en tegelijk zeer verfijnde Pinot Noir. Rood fruit, delicate houttoets, zachte tannines, rond, medium body, verfijnd, met een lange afdronk.



Food pairing: Gevogelte, varkensvlees, kalfsvlees



Goed om weten: Biologisch gecertificeerd domein. De druiven voor deze Pinot Noir zijn een assemblage van drie percelen die bodems van Kimmeridge mergel en Portland kalksteen combineren. Opvoeding gedurende één jaar in houten foudres. La Revue du Vin de France noemt het een schitterende expressie van Pinot Noir: “Superbe expression du pinot noir récolté à une maturité juste. Les parfums de fruits rouges encadrés par la froideur ligérienne attirent tout de suite. Une chair pulpeuse et finement poivré se dégage jusqu’à une finale dynamique, finement tannique.”



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine Pellé



Het domein Pellé, geleid door de derde generatie in de persoon van Paul-Henry Pellé, is dé referentie van de appellatie Menetou-Salon, die lang in de schaduw stond van het nabije Sancerre. Het gamma is zeer homogeen en betrouwbaar.

Er wordt voortdurend gezocht naar een maximale expressie van de diverse terroirs. Hiervoor moet de aarde levend zijn, met respect voor de biodiversiteit van de wijngaard: dus gebruikt men geen onkruidverdelgers of pesticiden, maar bewerkt men de grond.

De witte wijnen rijpen op de droesem ('sur lie'), deels in houten vaten, de rest in roestvrijstalen tanks. De rode wijnen rijpen in houten vaten, tot 12 maanden.

Morogues is het dorp waar Pellé actief is en tevens dé referentie van de witte Menetou-Salon van de Sauvignon Blanc en de rode van de Pinot Noir.

Het domein is bio gecertificeerd.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076