



ALBANE & BERTRAND MINCHIN

MENETOU-SALON
L'Alouette rouge 2010



MENETOU-SALON
L'Alouette rosé 2010



MENETOU-SALON
L'Alouette blanc 2010



VALENCAY
Rouge 2009



Millésime dans la limite des stocks disponibles - Tous nos prix s'entendent départ cave

La Tour Saint-Martin - 18340 Crosses - Tel: +33 (0)2 48 25 02 95 - Fax +33(0)2 48 25 05 03 - E-mail: ab.minchin.vins@orange.fr

MENETOU-SALON

APPELLATION MENETOU-SALON CONTRÔLÉE

2010

L'Alouette

ALBANE & BERTRAND
MINCHIN

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR
EARL LA TOUR SAINT-MARTIN - 18340 CROSSES

12,5% alc/vol

PRODUCE OF FRANCE - CONTAINS SULPHITES

750 ml



MENETOU-SALON ROUGE POMMERAIS ALOUETTE 2010

VIGNE

Type de sol: terrain argilo-calcaire, marne kimméridgienne

Exposition: sud, sud-est. Forte pente

Encépagement: 100 % pinot noir

Age de la vigne: environ 20 ans

Rendement: environ 50 hl/ha

Densité: 7 000 pieds

Taille: Guyot

Méthode de travail: Culture la plus respectueuse possible de l'environnement. Enherbement partiel et binage mécanique du sol. Ebourgeonnage, effeuillage pour partie et vendange en vert à la main si besoin.

VINIFICATION

Les vendanges sont faites à la main. Egrappage à 100 %. Table de tri, cuvaision de trois à quatre semaines (remontage, pigeage).

Maîtrise des températures. Cuvaison et élevage pour partie en cuve tronçonnée en chêne.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox et cuve en chêne tronçonnée. Les vins sont légèrement filtrés. Un léger dépôt ne nuit en rien à la qualité du vin, bien au contraire

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: Un bouquet friand et doux, mêlant aux fruits rouges des notes épicées. A l'aération, il s'ouvre sur la cerise burlat.

Bouche: Ample et expressive, elle offre une belle maturité de fruit. Les tanins sont fermes, associés à une belle minéralité et beaucoup de fruit.

IDÉE D'ACCORD METS ET VIN

Charcuteries: terrine de lapin, galantine de volaille, jambon fumé...

Viandes rouges: filet de bœuf, queue de bœuf au lentilles, foie de veau à la vénitienne...

Mariage original sur les poissons: darnes de thon rouge...

TEMPS DE GARDE: 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

Millésime dans la limite des stocks disponibles - Tous nos prix s'entendent départ cave

La Tour Saint-Martin - 18340 Crosses - Tel: +33 (0)2 48 25 02 95 - Fax +33(0)2 48 25 05 03 - E-mail: ab.minchin.vins@orange.fr

MENETOU-SALON

APPELLATION MENETOU-SALON CONTRÔLÉE

2010

L'Alouette

ALBANE & BERTRAND
MINCHIN

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR
EARL LA TOUR SAINT-MARTIN - 18340 CROSSES

12,5% alc/vol

PRODUCE OF FRANCE - CONTAINS SULPHITES

750 ml



MENETOU-SALON BLANC MOROGUES ALOUETTE 2010

VIGNE

Type de sol: terrain argilo-calcaire, marne kimméridgienne

Exposition: sud, sud-est. Forte pente

Encépagement: 100 % sauvignon

Age de la vigne: environ 20 ans

Rendement: environ 55 hl/ha

Densité: 7 000 pieds

Taille: Guyot

Méthode de travail: Culture la plus respectueuse possible de l'environnement. Enherbement partiel et binage mécanique du sol. Ebourgeonnage, effeuillage pour partie et vendange en vert à la main si besoin.

VINIFICATION

Les vendanges sont faites à la machine, à maturité optimum. Pressurage pneumatique. Débourage statique et fermentation en cuve inox thermorégulée.

ÉLEVAGE

Sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: Bouquet riche et complexe mêlant des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) à des notes minérales et de fruits blancs.

Bouche: attaque d'une superbe fraîcheur, tout en longueur sur des notes fruitées et acidulées. Ce vin d'un très bel équilibre, encore sur sa jeunesse, évoluera sur de très belles notes minérales et truffées typiques du terroir de Morogues .

IDÉE D'ACCORD METS ET VIN

Charcuteries: terrine de lapin, galantine de volaille, jambon fumé...

Viandes rouges: filet de bœuf, queue de bœuf au lentilles, foie de veau à la vénitienne...

Mariage original sur les poissons: darnes de thon rouge...

TEMPS DE GARDE: 5-8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10 à 12°C

Millésime dans la limite des stocks disponibles - Tous nos prix s'entendent départ cave

La Tour Saint-Martin - 18340 Crosses - Tel: +33 (0)2 48 25 02 95 - Fax +33(0)2 48 25 05 03 - E-mail: ab.minchin.vins@orange.fr

MENETOU-SALON

APPELLATION MENETOU-SALON CONTRÔLÉE

2010

L'Alouette

ALBANE & BERTRAND
MINCHIN

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR
EARL LA TOUR SAINT-MARTIN - 18340 CROSSES

12,5% alc/vol

PRODUCE OF FRANCE - CONTAINS SULPHITES

750 ml



MENETOU-SALON ROSE MOROGUES 2010

VIGNE

Type de sol: terrain argilo-calcaire, marne kimméridgienne

Exposition: sud, sud-est. Forte pente

Encépagement: 100 % pinot noir

Age de la vigne: environ 20 ans

Rendement: environ 50 hl/ha

Densité: 7 000 pieds

Taille: Guyot

Méthode de travail: Culture la plus respectueuse possible de l'environnement. Enherbement partiel et binage mécanique du sol. Ebourgeonnage, effeuillage pour partie et vendange en vert à la main si besoin.

VINIFICATION

Les vendanges sont faites à la machine, à maturité optimum.

Pressurage pneumatique. Débourage statique et fermentation en cuve inox

ÉLEVAGE

Sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: arômes subtils, à la fois floral et fruité rappelant les groseilles à maquereau.

Bouche: La bouche est fraîche, ample et expressive, elle offre une belle maturité de fruit.

IDÉE D'ACCORD METS ET VIN

Fricassé de foies de volaille

Tomates farcies aux fromages de chèvres

Salade tropicale de crevettes et ananas

TEMPS DE GARDE: 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 12°C

Millésime dans la limite des stocks disponibles - Tous nos prix s'entendent départ cave

La Tour Saint-Martin - 18340 Crosses - Tel: +33 (0)2 48 25 02 95 - Fax +33(0)2 48 25 05 03 - E-mail: ab.minchin.vins@orange.fr



ALBANE & BERTRAND
MINCHIN



**VALENGAY ROUGE
2009**

VIGNE

Type de sol: Argile à silex en sous sol, couverture de graves en surface d'environ 30 à 60 cm. L'argile retient l'eau, assurant ainsi une alimentation hydrique régulière, tandis que les graves en surface sèchent très vite favorisant ainsi un bon état sanitaire.

Encépagement: Gamay 40%, Cot 30%, Cabernet franc 20% et Pinot Noir 10 %

Age de la vigne: entre 20 et 30 ans

Densité: 6 500 pieds

Taille: Guyot

Rendement: environ 45 hl/ha

Méthode de travail: Enherbement, culture la plus respectueuse possible de l'environnement. Ébourgeonnage sévère, effeuillage pour partie, vendange en vert à la main si besoin.

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément pour partie. Ordre de récolte : Gamay, Pinot, Cot et Cabernet. Vendange à la main ramenée en caissettes à la cave. Table de tri, égrappoir, tapis. Macération à froid pendant huit jours, remontage, pigeage, cuvaision de 30 jours dans des cuves de petit volume (50HL).

ÉLEVAGE

Cabernet Franc et Cot sont élevés en barriques et tonnes de 600 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: Un nez épicé de paprika et de poivre se mêlant à un très beau fruit sur la mûre et la griotte.

Bouche: gourmande, ronde et fraîche, avec des tanins denses et fins et une belle maturité de fruit.

Servir légèrement frais et carafé.

IDÉE D'ACCORD METS ET VIN

Viandes rouges: Côte de bœuf, sauce marchand de vin...

Charcuteries: terrine de volaille et lard fumé, galantine de canard...

TEMPS DE GARDE: 5 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 à 18°C