

VIN DE FRANCE

« MON CHER » 2021

Noëlla Morantin



Situation : Voici une vigneronne avec qui il faudra compter dans les années à venir. Car Noëlla Morantin et ses cuvées commencent à se faire connaître et il n'y a que du bon ! Après plusieurs stages dans des domaines prestigieux (René Mosse, Philippe Pacalet, Marc Pesnot...), Noëlla vinifie pour la première fois ses cuvées en 2008 ; après avoir trouvé son terroir dans le val de Loire méconnu et discret, au carrefour du Berry, de la Sologne et de la Touraine. Elle cultive 6 hectares de vignes cultivées en bio.

Au niveau de la vinification, pas la peine de discuter très longtemps pour comprendre que les fermentations sont obligatoirement naturelles et spontanées. Seules quelques petites doses de soufre sont tolérées ici ou là. Les vins de Noëlla Morantin sont extrêmement savoureux et reflètent le terroir des vignes.

Encépagement : 100 % Gamay

Terroir : argilo calcaire avec de nombreux silex

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : vin de plaisir immédiat

Observations : Doté d'une belle intensité, le nez rond et velouté, présente une corbeille de fruits rouges où dominant la framboise et la groseille. La bouche généreuse et gourmande, les tanins soutenus par une agréable fraîcheur sont marqués par un beau retour du fruit acidulé jusqu'à une finale digeste. Vin à la personnalité affirmée mais au caractère tendre !

Accords Gourmands : Apéritif, Charcuteries, Travers de porc grillé, Pot au feu en vinaigrette...

