SELECTION CAVISTE
2304, Des Crécerelles, Laval (Québec) H7L 5V4
Commandes & facturation : infocommande@bell.net
Tel • 450.963.7401 www.selectiocaviste.com

Pierre Menard
Pluton
2023

Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Réservation

Pays	France
Producteur	Pierre Menard
Appellation	Anjou
Région	Loire
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	Chenin Blanc
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Vendange manuelle, pressurage doux pneumatique
Élevage	Fermentation et élevage en 3 barriques de 5 à 9 vins.
Ce qui le rend unique	Pluton est une sélection intra-parcellaire du Clos des Mailles. Pour cette cuvée, les vignes sont sur la crête du coteau, où l'on note une très grande dominance des phtanites sur le schiste. Les phtanites sont des roches bleues très dures généralement entourées de veines de quartz blanc et sont considérées comme une roche compagne des schistes, d'ailleurs « phtanite » vient du grec Phtanô, « Je devance » sous entendu « Je devance les schistes », tout comme, quelque part, Pluton nous devance à l'extérieur du cocon que forme le système solaire. Cette cuvée s'est imposée par elle-même en 2016, la vinification par petits lots à révélé deux barriques qui ont suivi un chemin très à part du reste du Clos des Mailles, deux barriques qui se sont avérées provenir de cette partie de la parcelle très riche en phtanites.