



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



MENETOU- SALON Blanc Jean Marie Berthier – 2017

D'une robe or pâle notre menetou-salon s'ouvre sur un nez très intense avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques.
En bouche l'attaque est ample avec une belle fraîcheur sur une finale très aromatique (ananas).



Douceur, plaisir et puissance...



ACCORDS METS-VINS

Accompagne parfaitement les fruits de mer mais aussi les tourtes, les salades gourmandes et le fromage.



*AOP Menetou-Salon Blanc
Centre Val de Loire
Jean Marie Berthier*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

SITUATION

Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon couvre plus de 560 hectares.

TERROIR

Notre Menetou-Salon est récolté sur l'un des sols de prédilection de cette appellation, les argilo calcaires. Ce terroir confère finesse et rondeur à notre Menetou-Salon

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.