



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## MENETOU- SALON Blanc Jean Marie Berthier – 2018

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

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre.

En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance

## 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.