



MENETOU SALON

Harmonie, Puissance, Volupté



TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures. Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

ACCORDS METS - VINS

Avec une volaille en sauce blanche, une pizza, des pâtes ou une tarte base tomate.

DÉGUSTATION

8-10°, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Menetou-Salon blanc s'ouvre sur un nez très intense avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes. En bouche, l'attaque est ample avec une belle fraîcheur sur une finale toute en douceur.