



## MENETOU-SALON « LE GRAND ARGENTIER »

Issu d'un terroir argilo-calcaire propice à l'expression du Sauvignon Blanc, ce vin est à la fois fruité et gai de fraîcheur. « Le Grand Argentier » est élégant, souple et d'une belle longueur en bouche. D'une belle intensité aromatique exprimant des notes d'agrumes et de fleurs. Superbe finale.



### LE VIGNOBLE

Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de sauvignon.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Sédiments calcaires datant du Jurassique

### LA VINIFICATION

Après un débordage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours. Pas de levurage ni fermentation malolactique, mais élevage du vin sur ses lies fines pendant 4 mois. Mise en bouteille (exclusivement bouteilles lourdes teintées) sous vide. Utilisation de bouchons naturels. Elevage minimum d'un mois.

### DÉGUSTATION

D'une couleur légère à reflets or, le Menetou-Salon « Le Grand Argentier » est frais et fruité. Au nez, les arômes de buis se marient avec des senteurs d'agrumes. La bouche est ronde, souple et légèrement mentholée.



#### Accompagnement

Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer et le fromage frais.



#### Température de Service

Entre 8 et 10°C