



MENETOU-SALON BLANC

MENETOU-SALON « LE GRAND ARGENTIER »



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

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation à 15-20°C en cuve inox pendant 10 jours
- Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Notre Menetou-Salon blanc offre une couleur jaune pâle limpide et brillante.

Au nez, ce sont les arômes d'agrumes qui dominent.

En bouche le vin est souple, rond, et s'ouvre sur des notes légèrement mentholées.



Accompagnement

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



Température de Service

Entre 8 et 10°C



Vieillessement

3 à 5 ans