

# CUVEE DOMAINE

## MENETOU-SALON

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC

**Cépage :** SAUVIGNON

**Alcool :** 13.5 %

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Fermentation parcelaire longue en cuve inox thermo-régulée ,  
Elevage: assemblage tardif pour optimiser les particularités de nos différents terroirs.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Centre val de LOIRE

**Surface :** 10.5 ha

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Climat :** Océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** couleur or, limpide, reflets dorés

**Nez :** Frais, herbacé, arômes de fleurs blanches, légers arômes d'agrumes,

**Bouche :** Vive, riche, acidulée, , subtiles notes de fruits exotiques, de pamplemousses, très souple, corps puissant

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°-10°

**Accords mets et vins :** Il s'accorde bien avec les poissons, en particulier, les fruits de mer, les poissons de Loire mais aussi avec les crustacés dont la saveur douce s'harmonise parfaitement avec le fruit du vin.

Les viandes blanches et les fromages de chèvres peuvent également présenter des accords intéressants avec ce vin.

**Garde :** 3 à 4 ans