

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