

La Côte

Menetou-Salon

INFORMATION

Appellation :

Menetou-Salon AOP

Cépage : Sauvignon Blanc**Alcool :** 13%**Certification :**

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Tri de la récolte sur le pied de vigne et à l'entrée en cave. Macération pré-fermentaire à froid de 8 jours. Vinification sous contrôle de température avec aérations régulières. Élevage sur lies fines pendant 6 mois avec dégustation journalière et remise des lies en suspension.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 37.5 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6, carton de 12



TERROIR

Région Viticole : en Loire

Surface :

Type de sol : Argilo-Calcaire Kimméridgien

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe or pâle aux reflets verts.

Nez : La fraîcheur domine sur des notes d'agrumes (citron vert) et une pointe mentholée.

Bouche : L'attaque en bouche est fraîche et élégante, sur la finesse et le fruit. Les arômes citronnés ressentis au nez se confirment en bouche, accompagnés de notes du verger (poire, pomme). Une belle fraîcheur minérale est présente suivie d'une finale croquante ; l'éclat d'un grand Sauvignon se révèle dans cette cuvée signature !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 et 10°C

Accords mets et vins :

Servie entre 8 et 10° dès l'apéritif, cette cuvée accompagne à merveille poissons crus, fruits de mer, crustacés mais également viandes blanches et fromages à pâte dure

La Côte

Menetou-Salon

(Comté, Salers, chèvres).

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées 3-5 ans à l'abri de la lumière.