



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 débouillage 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