

« Le Grand Argentier » Menetou-Salon blanc

*La Pureté.
L'Excellence*

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.

La Vinification

Après un débourage 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.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



La 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.



TERROIR : Sédiments calcaires datant du Jurassique.

Maison Laporte