



DEZAT

STÉPHANIE & ARNAUD

Menetou-Salon Blanc

Vignoble

Cépage : Sauvignon Blanc

Superficie : 3,50 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 15 ans

Terroirs : 29 % de Terres Blanches et 71 % de Caillottes

Nous cultivons nos vignes de façon raisonnée, sans herbicide, afin de préserver la biodiversité.

L'assemblage des différents terroirs donne un vin aromatique, riche et tendre.

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques.

Pressurage direct pneumatique.

Fermentation alcoolique (1 à 2 mois) et élevage sur lies fines (environ 4 mois) en cuve inox thermorégulées (17°C). Pas de fermentation malolactique.

Dégustation

Robe : Couleur or pâle

Nez : Tout en finesse, révélant des arômes de fleurs blanches et de poire

Bouche : Gras et charnu, belle fraîcheur, développe une belle minéralité, on retrouve les arômes remarquables au nez

Service : 10 °C

Garde : 1 à 5 ans

Accords Mets-Vins : Le Menetou-Salon Blanc peut accompagner tous les moments du repas : de l'apéritif (toasts au saumon mariné) à un dessert plein de fraîcheur (tarte aux myrtilles) en passant par le plat (porc au curry) et le fromage (Valençay).

S'accorde idéalement aux crustacés, fruits de mer, poissons et viandes blanches.

