



HENRI BOURGEOIS

# MENETOU-SALON BLANC

ARGILES CALCAIRES

Frais et fruité, un rien épicé et musqué, ce vin aux arômes d'agrumes et de fleurs offre une bouche ronde sur des pointes poivrées et mentholées.

## TERROIR & VITICULTURE

Les pieds de sauvignon blanc sont cultivés sur des **coteaux d'argiles calcaires** exposés Sud-Ouest.

L'appellation Menetou-Salon se situe en Centre Val de Loire entre Sancerre et Bourges.

Les vins de Menetou-Salon ornaient au XV<sup>e</sup> siècle les plus belles tables du pays, dont celle de **Jacques Coeur**, seigneur de Menetou en 1450.

## VINIFICATION

**Pressurage doux** et débouillage statique de 24 heures.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées entre 16 et 18°C.

Élevage pendant **5-6 mois sur lies fines** de fermentation.

## DÉGUSTATION

**Température de service** : 10-12°C  
**Potentiel de garde** : 2-4 ans

**Œil** : Jaune clair

**Nez** : Agrumes et fleurs

**Bouche** : Ronde, pleine, avec des pointes poivrées et mentholées et de belles longueurs

*Ce menetou-salon, frais et fruité, un rien épicé et musqué marie des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées relèvent une bouche ronde pleine et de belle longueur.*

## ACCORD METS & VINS

Il accompagne aussi bien les poissons que certaines viandes blanches. Ce côté aromatique lui permet des mariages sucré-salé.

## Nos suggestions gastronomiques

Suprême de volaille au citron confit  
Filet de daurade au safran

