



HENRI BOURGEOIS

MENETOU-SALON BLANC

ARGILES CALCAIRES

Frais et fruité, un rien épice 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^e siècle les plus belles tables du pays, dont celle de **Jacques Coeur**, seigneur de Menetou en 1450.

VINIFICATION

Pressurage doux et débourbage statique de 24 heures.

Fermentation alcoolique en **cuvées 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 épice 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

