Menetou-Salon Blanc Clos de St Pierre

AOP Menetou-Salon Blanc, Centre Val de Loire



ORIGINE

Situé à une altitude de 300 m, le vignoble de Menetou Salon bénéficie d'un climat continental tout en profitant des vents d'Ouest et donc des influences atlantiques. C'est un petit vignoble de 400 ha. Le Domaine des Coteaux fait une superficie de 24 ha, oû est élevé le Clos de St Pierre sur la commune de Vignoux sous les Aix.

SOL

Le sol qui repose sur des assises géologiques du secondaire est composé de calcaires secs et argiles calcaires.

ENCEPAGEMENT

Sauvignon100%.

VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis le moût est mis à fermenter en cuves inox. Elevage des vins sur lies fines.

APPRECIATION

Robe or claire, très brillante. Nez complexe et minéral (pierre à fusil), avec des notes de fruit typiques du sauvignon (pamplemousse), complétée par des touches de bourgeon de cassis et de réglisse. En bouche, très bon équilibre entre rondeur et vivacité.

GASTRONOMIE

Servi à 10°C, il accompagne à merveille les coquillages, crustacés, poissons, charcuteries sèches et fromages de chèvres. C'est aussi un excellent apéritif.

CONSERVATION

A boire dans les 5 ans.

INGRÉDIENTS / NUTRITION

E(100ml) = 318 kJ / 77 Kcal

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION