

PULSATION

TERROIR VIBRANT

MENETOU
-
SALON

Millésime : 2023.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : argilo-calcaires.

Élaboration : les raisins sont récoltés en matinée pour préserver leur fraîcheur. Suite au pressurage, et après un débourbage statique à froid, le moût fermente dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. Le vin est ensuite élevé sur lies fines avec un bâtonnage régulier, durant 5 à 6 mois avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle : robe de couleur or pale aux reflets verts. Le nez thiolé s'exprime sur des notes d'agrumes et de buis. Vive et racée, la bouche évolue sur les arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) avec une finale fraîche et persistante.

Accords mets et vins : il sera le compagnon idéal d'un flan aux asperges, d'une salade de chèvres, d'accras de morue ou d'un boudin blanc à la plancha.

Température de service : 10-12°C.

