



Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

Secret d'initiés issu du Val de Loire

Description:

Les raisins pour ce Menetou-Salon poussent sur des coteaux argilo-calcaires orientés sud-ouest. C'est pourquoi ce Sauvignon Blanc séduit aussi bien par sa superbe fraîcheur et ses arômes envoûtants de fleurs et d'agrumes, que par ses puissantes notes épicées, son fruité intense et sa belle longueur.

Profil aromatique:

Jaune étincelant, nuances tirant sur le vert. De délicieuses notes de sauvignon agrémentent le bouquet magnifiquement ouvert de groseilles à maquereau mûres, de mirabelles et de citron vert. Vivifiant, juteux et riche en fruits, sur une subtile minéralité et une acidité harmonieuse, parfaitement intégrée.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France
Vol. alcool: 12.5%
Cépage(s): Sauvignon Blanc
N° article: 1093723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 18/20 |
| Cépage(s): | Sauvignon Blanc |
| Vol. alcool: | 12.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C. |