



2020 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Un véritable bijou

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.

Note de dégustation:

Jaune-vert clair et lumineux. Belles nuances typiques du Sauvignon dans le nez rappelant les groseilles, les limes et les mirabelles. Plein de vivacité, avec un fruit magnifiquement juteux, de la minéralité et une acidité merveilleusement mûre et intégrée. Un beau Sauvignon très réussi de la célèbre appellation Menetou-Salon.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Henri Bourgeois
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1093720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés