



2021 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, 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.

Note de dégustation:

Jaune-vert étincelant. Des nuances d'herbes des champs rehaussent le très agréable bouquet, typique du cépage, rappelant les groseilles à maquereau, les mirabelles et les agrumes. Vif et enthousiasmant en bouche il révèle beaucoup de fluidité et de fraîcheur, un fruit juteux et dynamique, une acidité mûre et discrète, sur des touches minérales et salées. Belle finale persistante.

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:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1093721

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:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés