



Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Un segreto da insider dalla Valle della Loira

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Menetou-Salon wachsen in Weinbergen mit südwestlicher Exposition auf kalkig-tonigen Böden. Dadurch überzeugt dieser Sauvignon Blanc nicht nur mit herrlicher Frische sowie markanter Blüten- und Zitrusaromatik, sondern auch mit ausgeprägt würzigen Anklängen, intensiv fruchtigem Charakter und guter Länge.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Bouquet magnificamente aperto con delicate note di Sauvignon, uva spina matura, prugne mirabelle e lime. Si tratta di un vino vivace e nervoso, con frutti succosi e voluminosi, una sottile mineralità e un'acidità armoniosamente integrata.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Henri Bourgeois

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi