



2019 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Alla scoperta della Valle della Loira

Descrizione del vino:

Le uve di questo Menetou-Salon crescono su pendii argillo-calcarei esposti a sud-ovest. Ecco perché questo Sauvignon Blanc affascina con il suo superbo friccheur e i suoi ammalianti aromi floreali e agrumati, oltre che con le sue potenti note speziate, l'intenso fruttato e la fine lunghezza.

Nota di degustazione:

Giallo tenue con riflessi verdognoli. Bouquet speziato tipico del Sauvignon con note di ribes rosso, lime e prugna mirabelle. Al palato è fresco e vivace, con frutta succosa, molta mineralità e acidità matura e integrata. Questo Sauvignon armonioso e di grande successo proviene dalla rinomata denominazione Menetou-Salon, un segreto per addetti ai lavori a circa 30 km a ovest di Sancerre, che produce eccellenti Sauvignon con un buon rapporto qualità-prezzo.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Loira

Produttore:

Henri Bourgeois

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

1093719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi