



2021 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Un segreto da insider dalla 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 fricheur 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-verde frizzante. Sentori di erbe di campo impreziosiscono il piacevolissimo bouquet, tipico del vitigno, che ricorda l'uva spina, le prugne mirabelle e gli agrumi. Al palato, vivace ed emozionante, rivela grande fluidità e freschezza, frutto succoso e dinamico, acidità matura e discreta, su tocchi minerali e salini. Finale molto persistente.

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:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1093721

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:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi