



## 2022 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 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 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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Henri Bourgeois
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	1093722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Menetou-Salon AOC**

Le Prieuré des Aublats  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi