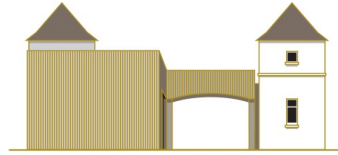


DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT
18510 MENETOU-SALON

MENETOU-SALON BLANC



DOMAINE DE
COQUIN

MENETOU-SALON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Francis
AUDIOT
VIGNERON

APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.C Blanc

CEPAGE : 100% Sauvignon , Age moyen : 15 à 20 ans

SITUATION : Terrain argilo-calcaire (marnes kimeridgiennes). Exposition Sud-Ouest.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique, débordage au froid et démarrage naturel de la fermentation à 16°C, avec des levures indigènes en cuve inox thermorégulée. La durée de la fermentation varie de 3 à 6 semaines.

Elevage sur lies de fermentation ou sur lies fines selon l'appréciation gustative.

Collage mesuré puis assemblage de l'ensemble des clos de vigne de l'exploitation.

Embouteillage au printemps pour une partie, le reste à embouteiller sera élevé sur lie jusqu'aux vendanges suivantes.

PRODUCTION : Environ 75 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS :

Arôme délicat et floral qui rappelle le bourgeon de cassis, d'agrumes et de pierre à fusil.

A servir frais environ 10°C, en apéritif ou pour accompagner poissons ou fruits de mer, ainsi que les fromages de chèvre.

A consommer dans les 2 à 3 ans.