

Le Prieuré des Aublats - Menetou-Salon Blanc



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Argilo-calcaire

Ce Menetou-Salon blanc est récolté sur les sols argilo-calcaires des coteaux de Menetou-Salon exposés sud-ouest.

Ce vin, frais et fruité, un rien épicé et musqué marie des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées relèvent une bouche ronde pleine et de belle longueur.

Après un pressurage délicat et un débourage statique de 24 heures, ce vin fermente à une température contrôlée se situant entre 16 - 18 °C. Il est ensuite élevé durant quelques mois sur ses lies fines de fermentation.

Il accompagne aussi bien les poissons que certaines viandes blanches. Ce côté aromatique lui permet des mariages sucré-salé... Essayez-le avec un suprême de volaille au citron confit. Si vous êtes plutôt poisson, un filet de Daurade poché au Safran fera très bien l'affaire. En fromage, pourquoi pas du St-Marcellin fondant ?

