

MENETOU-SALON BLANC

Cuvée Héloïse



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.C Blanc

CEPAGE : 100% Sauvignon, Age moyen des vignes : 30 ans

SITUATION : Terrain argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes). Exposition Sud-ouest.

VINIFICATION :

A la différence de la cuvée traditionnelle (assemblage de toutes les parcelles de l'exploitation), Héloïse est uniquement issue d'une parcelle de vieilles vignes.

Pressurage pneumatique, débouillage au froid et démarrage naturel de la fermentation à 14°C, avec des levures indigènes en cuve inox thermo régulée. La durée de la fermentation alcoolique varie de 3 à 6 semaines.

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

Embouteillage au printemps puis élevage en bouteilles avant commercialisation en septembre.

PRODUCTION : Environ 5 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS :

Arôme minéral qui rappelle " la pierre à fusil ".

A servir frais environ 8 à 10°C, pour accompagner les poissons, les fruits de mer et les fromages de chèvre.

A consommer dans les 2 à 5 ans.