

MENETOU-SALON BLANC 2022

Domaine de Chatenoy



Situation : Le vignoble de Menetou-Salon prolonge vers le sud-ouest celui de Sancerre sur 336 hectares, aux portes de Bourges. Bien que réparti sur 10 communes du Cher, ce cru a la particularité de reposer sur une seule formation géologique composée de marnes kimméridgiens. Bernard et Pierre Clément, ont planté leurs 40 hectares de vignes dans les meilleurs coteaux de

l'appellation. Utilisant des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans, ils pratiquent également une macération pelliculaire partielle, afin de préserver l'intégralité aromatique de ce cépage Sauvignon.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Terroirs argilo-calcaires (marnes kimméridgiennes)

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : Habillé d'une robe jaune pâle, brillante aux reflets citronnés, ce Menetou-Salon exhibe une silhouette charmeuse, où une trame étoffée et suave laisse exprimer des arômes intenses de fruits blancs (pêche blanche). L'ensemble est rehaussé par de fines saveurs minérales qui viennent souligner harmonieusement, une finale fraîchement iodée. Belle expression d'un cépage séducteur.



Quelques accords : Saumon en Gravelax aux Asperges Vertes, Thon mi cuit en croustillant...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com