

Menetou Salon Blanc Domaine Assadet

Menetou Salon Blanc

INFORMATION

Appellation : Domaine Assadet

Cépage : Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendanges mécaniques à la fraîcheur (nuit ou matin)
Fermentation à basse température
Elevage sur lies fines en cuves inox thermo-régulées

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : sur la commune de Menetou-Salon

Surface : 14 hectares

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Couleur Or pale

Nez : Le blanc exhale des arômes intenses, de litchi, fruits de la passion

Bouche : Les notes florales et fruitées sont bien présentes. La bouche est pleine avec une fine vivacité. L'élégance aromatique et le juste équilibre entre rondeur et fraîcheur le caractérisent globalement.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10 à 10°C

Accords mets et vins :
Légumes crus ou cuits
Fruits de mer, grillés ou au court bouillon
Fromages comme le Chavignol (Chèvre)

Garde : Garde de 2 ans

