

AOC MENETOU-SALON BLANC

LA VILLAUDIÈRE

NEGOCE VIGNERON

« Un grand vin naît d'un beau raisin, issu d'une vigne cultivée avec Pureté, Singularité et Maîtrise »



Terroir

Menetou-Salon situé au Nord-Est de Bourges est un vignoble très ancien si l'on en croit les vieux écrits de la seigneurie.

C'est grâce à une succession de dons, notamment de vignes faites par les seigneurs à différents ordres religieux de la région que le vignoble pris forme. Suite à la crise du phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, les parcelles de vignes se sont réimplantées jusqu'à la création de l'appellation d'origine en 1959. S'étendant aujourd'hui sur 450 hectares de terrains calcaires et de marnes du Kimméridgien, ce vignoble nous offre toutes les caractéristiques pour produire un vin typique, frais et de grande complexité.

Vinification

Après un débourage de 12 à 24 heures, la fermentation se déroule en cuve thermorégulée entre 15-20 C. Ensuite, une première dégustation est effectuée pour découvrir les particularités du millésime. Après une sélection rigoureuse des vins, nous effectuons les opérations d'assemblage, de clarification, de stabilisation et de mise en bouteille au Domaine.

Dégustation

Le nez exprime des parfums intenses et complexes de raisin frais, fruits exotiques et d'agrumes. Ronde et tendre, la bouche révèle de la concentration et la vivacité bien présente se fond dans la matière charnue. Puissance, justesse et persistance font de ce vin un très beau Menetou-Salon.

Mets

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité.

Servi entre 10 et 12 degrés, ce Menetou-Salon dynamique et gourmand est à découvrir dans sa jeunesse lors d'un apéritif, sur une volaille en sauce ou par exemple sur un carpaccio de saumon.

Certifié HVE

