

# MENETOU-SALON BLANC



TERROIR	Marnes
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	10 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuel
RENDEMENT	55 hL/ha
VINIFICATION	Cuve béton
ELEVAGE	Sur lies pendant 8 mois
DEGUSTATION	Ce vin frais et fruité est un rien épicé. Il marie des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pintes poivrées et mentholées révèlent une bouche ronde, pleine et de belle longueur. Ce vin accompagnera parfaitement les entrées et les poissons.
ALCOOL	13%

