



La Tour Saint Martin

FUMET

Menetou-Salon - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Cuvée :	FUMET
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en foudre de chêne.

Elevage en foudre de chêne, Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide, reflets or vert.

NEZ : Complexe, élégant, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de fumé, arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Tendue, puissante, acidulée, très minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2034



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : Coup de coeur

La revue des vins de France 2019 : 15/20

Powered by **Plugwine**

