



Domaine Belleville

Menetou-Salon Blanc 2021

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Couleur :	Blanc
Millésime :	2021
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Vinification classique, Pressurage direct.

Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.

Sols argileux, Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, intense, reflets or.

NEZ : Aromatique, persistant, généreux arômes d'agrumes.

BOUCHE : Droite, intense, ronde, notes d'orange, souple, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance. Beaucoup de personnalité dans cette cuvée, d'emblée perceptible à travers des arômes minéraux (Ardoise) et fruités (pulpe d'orange) intenses. La bouche est dans la droite ligne du nez : pure, élégante, très équilibrée, très fraîche, très longue elle est elle aussi imprégnée de la minéralité des lieux. Un Menetou qui respire le terroir.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2022 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Langoustines, Crevettes à la plancha, Moules marinières, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2021 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

