

Domaine Berthier Menetou-Salon blanc sec 2023

Prix du produit :

96,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2023

Appellation: Menetou-Salon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

La modestie des prix des frères Berthier, sur leurs fameux (mais discrets) Coteaux du Giennois, est contagieuse et s'étend aux autres AOP de la famille ! Profitons-en, les bons Menetou-Salon à ce prix-là ne sont pas légion !

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Berthier Menetou-Salon blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Notre Menetou-Salon est récolté sur l'un des sols de prédilection de cette appellation, les argilo calcaires. Ce terroir confère finesse et rondeur à notre Menetou-Salon.

vinification

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débarrassé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Situation

Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 560 hectares.

Elevage

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Service

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins

Accompagne parfaitement les fruits de mer mais aussi les tourtes, les salades gourmandes et le fromage.

Dégustation

D'une robe or pâle notre Menetou-Salon s'ouvre sur un nez très intense avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est ample avec une belle fraîcheur sur une finale très aromatique (ananas).