

Joseph de Maistre Prieuré de Saint-Céols Menetou-Salon "Bénédictins" blanc sec 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (MENETOU-SALON)

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.): 13



Description brève du produit :

2*/13 au Guide Hachette 2026 : "*Un nez fin, tout en nuances (fleurs blanches, citron confit, note anisée), introduit une bien jolie bouche, ronde, sapide, légèrement perlante et d'une fraîcheur aromatique exemplaire. On le quitte sur une note saline et salivante qui appelle les fruits de mer. Un bel ambassadeur de l'appellation.*"

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOSEPH DE MAISTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Joseph de Maistre Prieuré de Saint-Céols Menetou-Salon "Bénédictins" blanc sec 2023 :

Guide Hachette des Vins 2026 (sept. 2025) : **2*/3 (vin remarquable)**. *Un nez fin, tout en nuances (fleurs blanches, citron confit, note anisée), introduit une bien jolie bouche, ronde, sapide, légèrement perlante et d'une fraîcheur aromatique exemplaire. On le quitte sur une note saline et salivante qui appelle les fruits de mer. Un bel ambassadeur de l'appellation.*

Joseph de Maistre : Le vigneron : *Pierre Jacolin a créé ce vignoble de toutes pièces en 1986. Il l'a développé depuis, tant en surface qu'en notoriété (13 ha aujourd'hui). Le chai est installé dans les bâtiments d'un ancien prieuré bénédictin dépendant de l'abbaye de La Charité-sur-Loire. En 2020, Joseph et Marie de Maistre, également propriétaires du Domaine de Reully, ont pris la relève et converti le domaine au bio.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Sauvignon
Argilo-Calcaire type kimméridgien

VIGNOBLE :

Localisés sur les villages de Morogues, Humbligny et Saint-Céols, nos 13 hectares de parcellaire sont plantés pour les 2/3 en Sauvignon et 1/3 en Pinot Noir.

L'entre-rang reste enherbé durant la phase de repos de la vigne et biné intégralement à la reprise de la végétation, afin de limiter les apports en fumure et favoriser l'aération des sols. Aucun désherbant chimique n'a été utilisé sur le domaine depuis 15 ans.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique à faible pression.
Fermentations longues en cuves inox thermorégulées.
Elevage sur lies fines 12 mois.
Légère filtration avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION :

Œil : Robe or blanc, reflets argentés.

Nez : Le premier nez s'ouvre au départ sur des arômes floraux dominés par des notes de fleurs séchées, de pivoines et de pétales de rose, pour continuer sur une fraîcheur en arrière-plan rappelant les écorces d'agrumes, et la mandarine.

A l'aération, des nuances plus fumées et grillées se révèlent, accompagnées d'une touche épicée et poivrée, avec un fond marqué par des notes de melon d'eau, de pistache, et de fruits à coques.

Bouche : L'attaque est fraîche, suivie d'une belle trame acidulée et une texture fluide. Des notes

d'agrumes, de fruits jaunes et d'abricot sec amènent un coté gourmand et mûr. La finale est plus ronde et enveloppante, elle laisse apparaitre une subtile touche anisée et fraîche.

Température de dégustation : 8 à 10°C

Nombre d'années de conservation : 5 ans

Alcool : 13% vol

A déguster : en apéritif, fruits de mer, poisson, coquillage ou tout simplement avec un fromage de caractère.

Si vous aimez les vins de Joseph de Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [Domaine Berthier](#)