

# Menetou Salon Blanc AOP

## « Fossiles » Robert Cantin

C'est la cuvée de notre aïeul !

Il y a un demi-siècle, Robert Cantin exploitait quelques hectares de vignes sur la commune de Thauvenay et fabriquait aussi ses tonneaux.

Paul Cantin, dit « Robert », mon grand-père fin poète patoisant savait comme nul autre conter notre Sancerrois avec le bel accent de notre région. Vigneron, soignant ses vignes et son vin avec amour et respect puisse cette cuvée lui rendre hommage !



### CÉPAGE

100% sauvignon blanc



### TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur un terroir de marnes et calcaires kimméridgiens reconnaissable par ses milliers de restes de petites coquilles d'huîtres fossilisées communément appelées « oreilles de poule ».



### VINIFICATION

À leur arrivée au chai, les raisins sont pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit.

Ensuite, le moût est débourbé à froid pendant 12 heures. Le jus clair est placé en cuves inox thermorégulées pour entamer la fermentation alcoolique sous température contrôlée comprise entre 18°C et 22°C.

À la fin de la fermentation, le vin est élevé sur ses lies fines en cuves inox inertées sous azote.

Ce pur sauvignon sera mis en bouteille au printemps après les opérations de clarification et de stabilisation.



### DÉGUSTATION

*Suave et délicat ...*

Ce sauvignon blanc ligérien libère de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes.

Il possède une acidité bien dosée et une finale ronde et persistante.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins :** Servi à l'apéritif, il prépare en douceur votre palais à la plus fine gastronomie.

Les meilleurs accompagnements seront les huîtres, les fruits de mer, les poissons et des salades variées.

**Potentiel de garde :** 3 à 4 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC