

# Menetou Salon Blanc AOP

## « Les Vignes Nobles » Sophie Bertin

La cuvée est née de la rencontre entre Éric Louis, vigneron éleveur et Sophie Bertin sancerroise de pure souche. Sophie, c'est la Sagesse en grec. On pourrait s'attendre à ce que Sophie donne un peu de sa sagesse à son vigneron. On pourrait...

Mais lorsque Éric et Sophie travaillent ensemble en cave, ils sont plus du style :

- « cap' » ou « même pas cap' » !

Donc Éric a lancé « cap ! » pour imaginer une cuvée d'un style plus féminin avec de la souplesse, de la subtilité et beaucoup d'élégance.

Le Vin de Sophie était né !



### 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