Menetou Salon Blanc AOP
Éric Louis

Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !
« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte.
Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromtatiques. On retrouve un style très ligérien.

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

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
02 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com