

Menetou-Salon AOP

Jean Colin

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



Cépage : 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.

Élevage : à la fin de la fermentation, le vin est élevé sur 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.



Service : 10°C à 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.

