



Menetou Salon Blanc AOP Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



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