



Domaine

Roc de l'Abbaye

'La Quintessence du terroir Silex'

CUVÉES 'AU FIL DE LOIRE'

Menetou-Salon Blanc • Menetou-Salon Rouge • Quincy
IGP Val de Loire - Sauvignon Blanc • Pinot Noir Rouge

Sur les terres doucement vallonnées qui dessinent le vignoble de Menetou-Salon, la vigne y est cultivée depuis toujours. L'homogénéité des sols favorise l'épanouissement du Sauvignon blanc, conférant aux vins une belle et véritable identité.



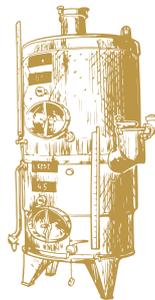
Millésime 2021 : 2021 est un millésime plus frais que 2020 qui m'a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins développent plus d'arômes variétaux et de fraîcheur.



Terroir :
Terres Blanches



Cépage :
Sauvignon Blanc



Vinification

C'est un vin que je souhaite gourmand et légèrement épicé. Je sélectionne les raisins avant les vendanges par dégustation quotidienne des baies. La stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C conclue la vinification.

Elevage

Je procède à un élevage sur lies pendant 6 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique et pour apporter de la rondeur au vin.



Ma dégustation

Couleur : Robe jaune pâle aux reflets argentés.

Nez : Le nez révèle des notes de fruits blancs et jaunes avec des touches vanillés et de poivre vert.

Bouche : La bouche est d'une grande finesse avec une onctuosité salivante. La finale offre des arômes vanillés et de citron vert.

Mes conseils

T°C de service : 8 - 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Accords Mets & Vin

Scones ciboulette et mimolette, fromages de chèvre, fruits de mer ou également du Turbot grillé aux agrumes.

Florian Mollet
ARTISAN VIGNERON

