



DOMAINE du Clos du Roc

MENETOU-SALON *Blanc*
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs, les plus belles parcelles du Centre Loire.

~

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.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Ages des Vignes : de 15 à 20 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 2 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4,5 g/l

Sucres résiduels : 2< g/



Notes de dégustation : **Couleur :** Or pâle
Nez : Très fin, le nez propose de jolies senteurs fruitées et sucrées (pêche, abricot), mêlées de notes de minéralité.
Bouche : Ample, généreuse, charnue et fraîche à la fois, d'une belle vivacité finale, persistante sur le fruit, elle offre le juste équilibre. un joli vin tout en légèreté.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Bar rôti au citron et au romarin,
Poulet à l'estragon,
Légumes en salade

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

