



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin blanc

- Cépage :** 100% sauvignon blanc
- Vendange :** Mécanique. Tri et égrenage des raisins.
Pressurage pneumatique : respect de l'intégrité des raisins.
- Vinification :** Débourage statique par le froid.
Fermentation en cuve thermorégulées.
Fermentation lente à basse température afin de contrôler la vitesse de fermentation de préserver la finesse aromatique.
- Elevage :** Sur lies du soutirage de fin de fermentation à la mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** à partir de janvier.
- Dégustation**
Robe : claire avec des reflets dorés.
Nez : bien ouvert avec une délicate odeur d'agrumes et florale.
Bouche : délicat accord entre le vif et le fruit, apportant une fraîcheur à ce vin.
- Garde :** 2 à 3 ans.
- Accord mets/vin :** Poissons, fruits de mer et apéritif.

