



Menetou-Salon Blanc Le Pré-Long

La vigne

Cépage 100% sauvignons blanc.
Age moyen des vignes 15 ans.

Le terroir

Sol argilo-calcaire.

Les pratiques culturelles

Enherbement.
Ébourgeonnage, effeuillage.
Vendanges manuelles.

La vinification

Pressurage pneumatique et débourage à froid.
Élevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois minimum, collage et filtration avant la mise en bouteilles.

La dégustation

Couleur or pâle.
Nez : très aromatique, fruits exotiques, agrumes intenses.
En bouche : vin sec, avec un équilibre surprenant.

Ce vin est issu de notre parcelle située à Morogues à 20 km de Sancerre qui compte parmi les meilleurs terroirs de l'appellation.

Accompagne : Poissons, crustacés, fruits de mer, apéritifs, fromages

Servir : entre 8 et 10°C

Garde : entre 3 et 4 ans

Nous élaborons avec rigueur notre Menetou-Salon blanc Le Pré-Long.
Vous en apprécierez le bouquet et la finesse, gage de notre savoir-faire ancestral.

