



## 2022 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Secret d'initiés issu du Val de Loire

### Description:

Les raisins pour ce Menetou-Salon poussent sur des coteaux argilo-calcaires orientés sud-ouest. C'est pourquoi ce Sauvignon Blanc séduit aussi bien par sa superbe fraîcheur et ses arômes envoûtants de fleurs et d'agrumes, que par ses puissantes notes épicées, son fruité intense et sa belle longueur.

### Note de dégustation:

Jaune éclatant aux nuances tirant sur le vert. Bouquet magnifiquement ouvert aux délicates notes de sauvignon, groseilles à maquereau mûres, mirabelles et citron vert. C'est un vin vif et nerveux, au fruité gourmand et juteux, avec minéralité subtile et une acidité harmonieusement intégrée.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Henri Bourgeois
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1093722

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Menetou-Salon AOC**

Le Prieuré des Aublats  
Henri Bourgeois

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés