



2022 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Un segreto da insider dalla Valle della Loira

Descrizione del vino:

Le uve di questo Menetou-Salon crescono su pendii argillo-calcarei esposti a sud-ovest. Ecco perché questo Sauvignon Blanc affascina con il suo superbo friccheur e i suoi ammalianti aromi floreali e agrumati, oltre che con le sue potenti note speziate, l'intenso fruttato e la fine lunghezza.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Bouquet magnificamente aperto con delicate note di Sauvignon, uva spina matura, prugne mirabelle e lime. Si tratta di un vino vivace e nervoso, con frutti succosi e voluminosi, una sottile mineralità e un'acidità armoniosamente integrata.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1093722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi