Menetou Salon Blanc, Domaine Laporte



Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur seulement 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de sauvignon. C'est une pépite de fraîcheur et d'élégance, où le sauvignon blanc s'exprime avec une intensité aromatique rare. Issu d'un terroir d'exception, il séduit par sa rondeur, sa souplesse et une finale mentholée qui en fait un vin aussi gai que sophistiqué.

Origine: Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, plantées sur des sédiments calcaires datant du Jurassique. Ce sol unique confère au sauvignon blanc une minéralité et une expression aromatique typiques, renforcées par un climat propice à la maturation lente et équilibrée des raisins.

Encépagement: Sauvignon

Vinification: Après un débourbage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant plusieurs jours. Pas de fermentation malolactique, mais un élevage sur lies fines pendant 4 mois en bouteilles lourdes teintées, avec l'utilisation de bouchons naturels pour préserver toute sa finesse.

Dégustation: D'une robe claire aux reflets or, il déploie un nez où les arômes de buis se marient harmonieusement à des notes d'agrumes et de fleurs. En bouche, il est rond, souple et d'une belle longueur, avec une touche mentholée qui apporte une fraîcheur envoûtante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer et le fromage frais et plus généralement tous les plats où un Sancerre convient.

- Coeur de saumon, sauce au cresson
- Pamplemousse au crabe
- ...