Menetou Salon Blanc, Domaine Laporte



De wijngaard van Menetou-Salon strekt zich uit over slechts 330 hectare heuvels, beplant met kalkrijke bodems die gunstig zijn voor de ontwikkeling van de aroma's van sauvignon. Het is een pareltje van frisheid en elegantie, waar de sauvignon blanc zich uitdrukt met een zeldzame aromatische intensiteit. Afkomstig van een uitzonderlijk terroir, verleidt hij door zijn rondheid, zijn soepelheid en een mentholachtige afdronk, die hem tot een even vrolijke als verfijnde wijn maken.

Oorsprong: De wijngaard van Menetou-Salon strekt zich uit over 330 hectare heuvels, beplant met kalkhoudende sedimenten uit het Jura-tijdperk. Deze unieke bodem geeft de sauvignon blanc een typische mineraliteit en aromatische expressie, versterkt door een klimaat dat bevorderlijk is voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven.

Druiven: Sauvignon

Vinificatie: Na een statische klaring bij lage temperatuur fermenteert deze wijn gedurende meerdere dagen bij een temperatuur tussen 15 en 20 °C in roestvrijstalen tanks. Er vindt geen malolactische gisting plaats, maar de wijn rijpt gedurende 4 maanden op fijne droesem in zware, getinte flessen, met natuurlijke kurken om al zijn finesse te behouden.

Degustatie: Deze wijn heeft een heldere kleur met gouden reflecties en een neus waarin de aroma's van buxus harmonieus samengaan met tonen van citrusvruchten en bloemen. In de mond is hij rond, soepel en lang, met een vleugje munt die een betoverende frisheid geeft.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn gaat perfect samen met asperges, zeevruchten en kwark en meer in het algemeen alle gerechten waar een Sancerre geschikt voor is.

- Zalmhaasje met witte waterkerssaus
- Krab met pompelmoes
- ...