

Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

MENETOU-SALON

APPELLATION : MENETOU-SALON

NOM DU VIN : MOULIN DES VRILLERES

TYPE/COULEUR : blanc sec

CÉPAGE : 100 % sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo Calcaire

AGE DES VIGNES : 11 ans

VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température et reste en cuve environ 4 mois sur lie.

RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Sa robe est pâle et brillante. Son nez agréable, agrumes, feuille de cassis, note d'oeillet. Attaque ronde, bouche soyeuse, ample, riche, impression harmonieuse et fondue, évolution fraîche, note minérale en arrière-plan.

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

CE vin typique de l'appellation sera apprécié en apéritif, sur une poêlée de gambas au miel, un cabillaud en papillote et un fromage de chèvre.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Or - Gilbert et Gaillard 2016 -2017

