



Domains Minchin - La Tour Saint Martin

Morogues

Menetou-Salon Blanc 2023

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Cuvée :	Morogues
Couleur :	Blanc
Millésime :	2023
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage sur lies.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide, reflets or vert.
NEZ : Complexe, fruité, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de pamplemousse.
BOUCHE : Fraîche, intenses notes d'agrumes, généreuses notes de pamplemousse, notes de craie, minérale, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2024 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Huitres, Fromage de Chèvre, Poissons, À vocation apéritive, Viandes blanches

Powered by **PLUGWINE** - LES GRAPPES

