



Domaines Minchin - La Tour Saint Martin

HONORINE

Menetou-Salon Blanc 2018

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Région : | Loire |
| Appellation : | Menetou-Salon |
| Cuvée : | HONORINE |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2018 |
| Cépages : | Sauvignon (100%) |
| Alcool : | 14,5 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Aucun allergène identifié |

Ce sauvignon révèle une belle fraîcheur associant des notes toastées, de fruits secs et de beurre frais en gardant une acidité rafraichissante. L'élevage permet au vin d'exprimer sa pureté cristalline digne de ce cépage. Les cotés salin et beurré s'entremêlent aux arômes mielleux, de gousse de vanille et d'un fruité explosif. Une magnifique longueur se terminant sur de très jolies notes minérales. Le compagnon idéal de vos jolis poissons. L'accord parfait avec une aile de raie à la grenobloise.



ELABORATION

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en foudre de chêne, Fermentation en barrique, Fermentation en cuve tronconique, Utilisation de levures sélectionnées, Vinification classique.

Elevage en foudre de chêne, Elevage en barrique, Elevage en cuve tronconique, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or vert.

NEZ : Frais, intense, arômes de fleurs blanches, arômes d'herbe coupée, arômes de menthe, arômes de truffe blanche, arômes d'agrumes, arômes de litchi, arômes de mangue, arômes d'anis, arômes de cannelle, arômes de vanille, arômes d'amande grillée, arômes de pain grillé, arômes de cèdre, arômes de chêne, arômes de craie, arômes de pétrole, arômes de beurre.

BOUCHE : Tendue, intense, juteuse, notes de fleurs blanches, notes de truffe blanche, notes de bourgeon de cassis, notes d'agrumes, notes de vanille, notes de pain grillé, notes de chêne, très minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Volailles

