



Domaines Minchin - La Tour Saint Martin

HONORINE

Menetou-Salon Blanc 2022

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Cuvée :	HONORINE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2022
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Un sauvignon d'une grande intensité associant des notes florales, d'agrumes et de fruits secs en gardant une acidité rafraichissante. Le coté salin et iodé du sauvignon s'entremêle aux arômes de pamplemousse finissant sur un fruit explosif et croquant.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Fermentation en foudre de chêne, Fermentation en fût de chêne.
Elevage en foudre de chêne, Elevage en fût de chêne.
Sols argilo-calcaires, Autre.



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

GARDE : A consommer entre 2023 et 2033



ACCORDS METS ET VINS : Poissons, Volailles, Viandes blanches en sauce, Poissons à la crème, Homard

Powered by **PLUGWINE** - LES GRAPPES

