

DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT
18510 MENETOU-SALON
Domaine en Conversion vers une Agriculture Biologique



MENETOU-SALON BLANC « Héloïse »



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.P Blanc

CEPAGE : 100% Sauvignon, Age moyen : 30 ans

SITUATION : Terrain argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes).
Exposition Sud-Ouest.

PRODUCTION : Environ 10 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS : Arôme minéral qui rappelle « la pierre à fusil ».
A servir frais environ 8 à 10°C, pour accompagner poissons ou fruits de mer, ainsi que les fromages de chèvre.

A consommer dans les 2 à 5 ans.

VINIFICATION :

A la différence de la cuvée traditionnelle (assemblage de toutes les parcelles de l'exploitation), Héloïse est uniquement issue d'une parcelle de vieilles vignes. Pressurage pneumatique, débourage au froid et démarrage naturel de la fermentation à 14°C, avec des levures indigènes en cuve inox thermorégulée. La durée de la fermentation alcoolique varie de 3 à 6 semaines. Elevage sur lies de fermentation ou sur lies fines selon l'appréciation gustative. Embouteillage au printemps puis élevage en bouteilles.

