

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



MENETOU-SALON BLANC



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.P Blanc

CEPAGE : 100% Sauvignon, Age moyen : 15 à 20 ans

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

PRODUCTION : Environ 70 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS : Arôme délicat et floral qui rappelle le bourgeon de cassis, d'agrumes et de pierre à fusil.
A servir frais environ 10°C, en apéritif ou pour accompagner poissons ou fruits de mer, ainsi que les fromages de chèvre.

A consommer dans les 2 à 3 ans.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique, débouillage au froid et démarrage naturel de la fermentation à 16°C, avec des levures indigènes en cuve inox thermorégulée. La durée de la fermentation varie de 3 à 6 semaines.

Elevage sur lies de fermentation ou sur lies fines selon l'appréciation gustative.

Collage mesuré puis assemblage de l'ensemble des clos de vigne de l'exploitation.

Embouteillage au printemps pour une partie, le reste à embouteiller sera élevé sur lie jusqu'aux vendanges suivantes.



EARL AUDIOT - Domaine de Coquin - 18510 MENETOU-SALON - tél : 02.48.64.80.46

Mail : contact@domainedecoquin.com - Site : www.domainedecoquin.com

Siret n°382 238 905 00014 - Code APE : 011A

