

## MENETOU-SALON BLANC « Beauregard »



**APPELLATION** : MENETOU-SALON A.O.P Blanc

**CEPAGE** : 100% Sauvignon, Age moyen : 10 ans

**SITUATION** : Terrain argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes).  
Belle exposition Sud-Ouest.

**PRODUCTION** : Environ 4 000 bouteilles / an.

**CARACTERES** Arôme de fruits confits, gourmands.

**GUSTATIFS** : A servir frais environ 8 à 10°C, pour accompagner  
plats cuisinés à base de Fromage, et les fromages à  
pâte dure. S'apprécie avant repas ou en fin de  
repas.



A consommer dans les 4 à 6 ans.

### **VINIFICATION** :

A la différence de la cuvée traditionnelle (assemblage de toutes les parcelles de l'exploitation), Beauregard est uniquement issue d'une parcelle de vignes en sélection soignée. Pressurage pneumatique, débouillage au froid et démarrage naturel de la fermentation à 14°C, avec des levures indigènes en foudre de chêne Français de 30HL. La durée de la fermentation alcoolique varie de 3 à 6 semaines et élevage pendant 8 mois sous bois. Embouteillage en début d'été puis commercialisation après les vendanges suivantes.

