



*Menetou - Salon
blanc
2004
La Dame de Chatenoy
Domaine de Chatenoy*

Caractéristiques

Région :	Centre Loire
Appellation :	Menetou - Salon
Encépagement :	100 % Sauvignon
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes)
Situation :	Sud, Sud-Ouest
Production moyenne :	30000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles par tries
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	En cuve inox thermo-régulée
Elevage :	En cuve avec bâtonnage durant 8 mois
Vinificateur :	Pierre Clément
Propriétaire :	Famille Clément

Analyse

Visuel :	Or pâle à reflets citronnés.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs de fruits jaunes et blancs, la mirabelle, la pêche jaune, la poire se mêlent à des notes citronnées, acidulées. Il gagne en fraîcheur à l'aération, des fragrances végétales de menthe apparaissent.
Gustatif :	L'attaque est de bonne ampleur. La bouche présente une belle densité et un gras apporté par la richesse de la vendange. La structure acide et la minéralité gagnent en finale.
Global :	Un Menetou – Salon à la fois riche et droit qui ne manque pas de personnalité.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2013
Prix estimé à ce jour :	14.50 € TTC – Tarif Club : 12.80 € TTC
Accords mets - vin :	Sole meunière, gambas grillées, fromages de chèvre affinés.
Service :	11 °C, laisser le vin s'aérer quelques minutes dans le verre