



68, Rue Saint-Vincent - 18300 BUÉ
Tél. 02 48 54 25 26 - Fax 02 48 54 39 85
E mail : franck.millet@wanadoo.fr - Site : <http://www.millet-sancerre.com>

Notre Domaine bénéficie d'un savoir faire, vieux de trois générations de propriétaires récoltants.

Nous recherchons pour chaque millésime le meilleur équilibre et la plus grande typicité. Les raisins et les moûts sont sélectionnés de façon rigoureuse afin d'obtenir une qualité unique pour chaque vin. Les Médailles reçues lors de concours et autres récompenses décernées par la presse, confirment la régularité de nos vins.

Nous sommes très reconnaissants de la confiance et fidélité de nos clients.

MENETOU-SALON BLANC AOC

Cépage : Sauvignon 100 %.

Taille : Guyot simple.

Densité de plantation : 6500 pieds à l'hectare

Sol : Argileux

Vinification : Débourage statique. Fermentation à basse température pendant environ 3 semaines.

Degré alcoolique : 12.5°.

Sucre : < 2g/l.

Caractéristiques :

Couleur : Or pâle, limpide et brillante.

Nez : Frais et fruité.

Bouche : Belle rondeur et long en bouche.

Aptitude au vieillissement : 3 ans.

Température de consommation : 12°C

Accord avec les mets : Il accompagne les fromages régionaux (tels que le Chavignol ou le Selles-sur-cher), les crustacés, poissons et viandes blanches. Il se boit également en apéritif.