

Chavet Menetou-Salon

Vin très limpide et brillant. Couleur or pâle avec reflets verts. Nez fin, évoquant la pleine expression du cépage Sauvignon. Nuances végétales rappelant le genêt, l'aubépine et les agrumes de plus vous découvrirez d'agréables notes de fleurs blanches et d'abricot. Intense, ce vin développe progressivement sa rondeur et sa fraîcheur en un harmonieux équilibre. Très bonne persistance en bouche.



Producteur: Domaine Chavet

Pays: France

Région: Vallée de la Loire

Appellation: Menetou-Salon

Millésime(s): 2018

Cépage(s): Sauvignon blanc

Format: 750 ml

Taux d'alcool: 13.0%

Taux de sucre: 1.7 g/L

Code S.A.Q.: 974477

Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu

Prix (particulier): 22.15\$

Prix (licencié): 20.48\$

Disponibilité: Disponible

Type de Sol :

KIMMÉRIDIEN

Vignoble :

100% SAUVIGON □ 6500 pieds /ha

Vinification :

Fermentation lente à basse température en cuves thermo-régulées, élevage sur lies fines

Commentaires de dégustation :

Un sauvignon typique dans son terroir d'origine. Fraîcheur et élégance. Fleurs blanches et agrumes. La bouche est ronde et dynamisée par une agréable fraîcheur. Un vin qui donne envie d'en reprendre un deuxième verre !

Accords mets et vin :

Apéritif, crustacés, homards, asperges, poissons, charcuterie, fromages, sorbets, desserts aux fruits.

Pour un meilleur service :

SELON VOTRE GOÛT de 12 à 16° C

Temps de garde suggéré :

5 ans

La famille Chavet

Domaine Chavet

FRANCE



Depuis le XVII^e siècle, la famille Chavet cultive la vigne au coeur même du vignoble de Menetou Salon et a su développer un savoir-faire unique. Aujourd'hui avec un domaine viticole de 25 hectares, l'entreprise a investi dans des installations modernes pour satisfaire aux exigences du marché et des normes, mais n'a rien perdu de sa passion pour produire un vin de qualité dans le respect de la tradition et de la nature.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca