



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin blanc « Cuvée Champs-Oloin »

- Cépage :** 100% sauvignon blanc
- Vendange :** Mécanique. Tri et égrenage des raisins.
Pressurage pneumatique : respect de l'intégrité des raisins.
- Vinification :** Débourbage statique par le froid.
Entonnage.
Fermentation alcoolique en foudre.
- Elevage :** En foudre pendant 12 mois. Filtration avant la mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** Avant les vendanges.
- Dégustation**
Robe : claire avec des reflets dorés.
Nez : bien ouvert avec une délicate odeur d'agrumes et fruits à noyaux.
Bouche : ronde et fine.
- Garde :** 4 à 5 ans.
- Accord mets/vin :** Poissons de rivières et apéritif.

