



# 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.

