



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin blanc « Cuvée du Charbonnier »

- Cépage :** 100% sauvignon blanc
- Vendange :** Mécanique. Tri et égrenage des raisins. Pressurage pneumatique : respect de l'intégrité des raisins.
- Vinification :** Débourage statique par le froid. Fermentation en cuve thermorégulées. Fermentation lente à basse température afin de contrôler la vitesse de fermentation de préserver la finesse aromatique.
- Elevage :** Sur lies pendant 12 à 18 mois. Soutirage et filtration avant mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** En décembre.
- Dégustation**
Robe : claire avec des reflets dorés.
Nez : bien ouvert avec une délicate odeur de fruits exotiques : mangue, litchi.
Bouche : délicat accord entre le vif et le fruit, apportant de la gourmandise à ce vin.
- Garde :** 2 à 3 ans.
- Accord mets/vin :** Plats à base de crème et dessert.

