



# Menetou Salon Le Prieure - 2023 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Menetou-Salon

Fris & rond

*Menetou-Salon op klei en kalksteen: fris, fruitig en rond met fijne peper en menthol.*

## Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Bleek geel met glans. Florale neus met fijne mineraliteit en een vleugje musk en specerij.	Rond en vol in de mond, met peperige en menthol-toetsen en aanhoudende sappigheid.	Subtiel kruidige afdrank die de Centre-Loire klei-kalksteen-spanning samenvat.

Aanbevolen bij: Wit vlees Visgerechten Gevogelte

## Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Menetou-Salon
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–4 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fruitig, Fris, Rond
CERTIFICERING	Conventioneel

## Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op klei en kalksteen-zuidwest-hellingen van Menetou-Salon, tussen Sancerre en Bourges. Zachte persing, statische klaring 24 uur, vergisting op roestvrij staal 16-18°C en 5 tot 6 maanden op fijne lies.

## Verhaal van deze wijn

### Menetou-Salon Blanc Le Prieuré, Clays and Limestone, jaargang 2023

De Menetou-Salon van Henri Bourgeois (cuvée 'Le Prieuré') is een ronde, gulle witte wijn met fris en fruitig karakter, hints van specerij en muskus, citrus- en florale aroma's, en een ronde mond met fijne peper en menthol. De appellatie Menetou-Salon ligt in de Centre-Val de Loire tussen Sancerre en Bourges en werd in de vijftiende eeuw al geserveerd aan de tafel van Jacques Coeur, heer van Menetou.

## Herkomst en terroir

De Sauvignon Blanc-wijnstokken groeien op zuidwest-gerichte hellingen van klei en kalksteen in de Menetou-Salon-appellatie. De streek ligt in het Centre-Val de Loire, tussen Sancerre en Bourges.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Menetou-Salon Blanc, terroir klei-kalksteen
- **Wijnbouw:** manuele oogst
- **Vinificatie:** zachte persing, statische bezinking gedurende 24 uur, alcoholische gisting in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks tussen 16 en 18°C
- **Élevage:** 5 tot 6 maanden op fijne lies

## Aanbevolen bij

Deze wijn past evengoed bij vis als bij wit vlees. Een kipsuprême met citroenconfijt of een zeebrasemfilet met saffraan brengen de cuvée tot zijn recht.

*Jaargang 2023 was zonnig en evenwichtig in de Loire, wat deze cuvée extra rondheid en sappig fruit meegeeft.*

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco