



Domains Minchin - La Tour Saint Martin

HONORINE

Menetou-Salon - Blanc 2013

Région :	Loire
Appellation :	Menetou-Salon
Cuvée :	HONORINE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2013
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Puissance, longueur, fraîcheur : quand le terroir et le savoir-faire magnifient le sauvignon



ELABORATION

Certification Haute Valeur Environnementale.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en foudre de chêne, Fermentation en barrique, Fermentation en cuve tronconique, Utilisation de levures sélectionnées, Vinification traditionnelle.

Elevage en foudre de chêne, Elevage en barrique, Elevage en cuve tronconique, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or vert.

NEZ : Frais, intense, arômes de fleurs blanches, arômes d'herbe coupée, arômes de menthe, arômes de truffe blanche, arômes d'agrumes, arômes de litchi, arômes de mangue, arômes d'anis, arômes de cannelle, arômes de vanille, arômes d'amande grillée, arômes de pain grillé, arômes de cèdre, arômes de chêne, arômes de craie, arômes de pétrole, arômes de beurre.

BOUCHE : Tendue, intense, juteuse, notes de fleurs blanches, notes de truffe blanche, notes de bourgeon de cassis, notes d'agrumes, notes de vanille, notes de pain grillé, notes de chêne, très minérale, corps puissant, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Volailles



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2015 : 16/20

Le guide des meilleurs vins de France 2016 : 16,5/20

Powered by **Plugwine**



