

CLOS DES TREILLES
- BLANC -
- PARCELLAIRE -

Appellation : MENETOU-SALON Blanc.

Cépage : Sauvignon 100%.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Situation : Cette parcelle historique du domaine, dans la famille depuis de nombreuses générations, est positionnée sur l'un des plus beaux coteaux de l'appellation. Situées sur un point culminant du village de Parassy, les vignes du Clos des Treilles s'épanouissent sur des marnes argilo-calcaire. Exposition plein Sud.

Vinification : Vendange manuelle, les raisins sont spécialement sélectionnés à un haut niveau de maturité. Fermentation spontanée avec levures indigènes et élevage en foudre (3500 L) de chêne durant 24 mois.

Caractères gustatifs : Le Clos des Treilles, grâce à son terroir très calcaire est d'une remarquable minéralité. Les arômes de fruits exotiques et d'agrumes sont également très présents.

Accords Mets-Vin : Velouté aux champignons, crozets butternut-comté, saumon sauce teriyaki, carpaccio de poisson, poisson au four, volaille, pâté en croûte de volaille aux pistaches...

