

Domaine:	Domaine PHILIPPE GILBERT
Nom du vin:	Les Chandelières
Millésime:	2017
Appellation:	Menetou-Salon
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Sauvignon blanc
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Age moyen de 45 ans
Sols:	Argilo-calcaires du Kimméridgien; Les Terres Blanches. Densité de 6'800/ha
Météo annuelle:	Le domaine a été gelé et grêlé en 2017. Du coup il y eu de la coulure lors de la fleur ce qui a amené de la fraîcheur aux vins
A la vigne:	Taille Guyot Poussard. Cahiers des Charges Biodyvin et Demeter. Préparations biodynamiques : 500, 501, MT, tisanes, décoctions...
Vinification:	Débourbage à froid sur levures indigènes. Malo non faite avec un élevage de 22 mois en cuve inox sur lies fines sans bâtonnage
Dégustation au nez:	Grande complexité aromatique. Le nez révèle des notes citronnés et il présente une magnifique minéralité
Dégustation en bouche:	La bouche est tonique typique du sauvignon. Il présente une belle minéralité toute cristaline et est porté par une belle acidité ce qui lui procure une belle longueur en bouche. Ce vin présente de la matière, de l'élégance ceci procuré par un bel élevage
Mon ressenti:	Lorsque j'ai dégusté ce vin au Salon de la St-Jean à Saumur en 2022 j'ai tout de suite été interpellé par la droiture, la finesse et la minéralité de ce vin. Le nez est droit sur des notes citronnées typique du Sauvignon. Un vin de gastronomie qui fera le bonheur de vos invités
Accords:	Ce menetou-salon blanc de très grande tenue s'exprimera aussi bien sur les classiques de la cuisine française (bouchées à la reine, gratin de fruits de mer, blanquette de veau) que sur des poêlées de légumes ou de la cuisine asiatique
Remarques:	Sucre résiduel: 2.05 g/L

