

Domaine:	Domaine PHILIPPE GILBERT
Nom du vin:	Les Chandelières
Millésime:	2018
Appellation:	Menetou-Salon
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Sauvignon blanc
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO <sub>2</sub> 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:	Beau printemps avec quelques pluies, été chaud jusqu'au vendanges. Vendanges fraîches
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
Mon ressenti:	Ce vin est toujours fidèle à lui-même tel que je l'ai découvert au Salon de la St-Jean à Saumur en 2022. Ce vin est droit dans ses bottes avec de la droiture, finesse et minéralité. 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

LES CHANDELIÈRES

