

Domaine: Domaine PHILIPPE GILBERT

Nom du vin: Les Chandeliers

LES CHANDELIÈRES

Millésime: 2020

Appellation: Menetou-Salon

Région géographique: Loire

Type de vin: Blanc

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Sauvignon blanc

% Alc/Vol: 13.5



Teneur en soufre: 2g/hl de SO2 à la mise en bouteille

Âge des vignes: Age moyen de 45 ans

Sols: Argilo-calcaire du Kimméridgien; Les Terres Blanches. Densité de 6'800/ha

Météo annuelle: Printemps normal, été frais, avec une vendange assez tardive, fin septembre, début octobre

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 18 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 finesse et minéralité. Le nez est rectiligne 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