



Domaine Jean-Paul Picard et Fils

REGION : Loire

NOM DE LA CUVÉE : Menetou-Salon blanc

Nom du domaine : Domaine Jean-Paul Picard

Disponible en : 75 cl



Le vignoble:

- **Cépage(s)** : 100 % sauvignon
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 55 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Récolte manuelle ; pressurage pneumatique ; débourbage à froid.

Elevage:

Elevage sur lies fines pendant trois à quatre mois minimum. Collage, filtration avant mise en bouteilles.

Appréciation gustative:

Couleur or pâle. Nez très aromatique (fruits exotiques, agrumes...). En bouche : vin sec, rond avec un équilibre surprenant

Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Conservation de 3 à 4 ans

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Accompagne : Apéritif, Poissons, Crustacés, Fruit de mer, Fromages

Le mot du vigneron :

Ce vin est issu de nos propres parcelles situées à une vingtaine de km du domaine. Il possède des arômes d'agrumes intenses ce qui le différencie du Sancerre.

The vineyards:

- **Grape Variety(ies)** : 100 % sauvignon
- **Type of soil** : Argilo-Calcaire
- **Yield**: 55 hl/ha
- **Age of the vine**: 15 years
- **Harvest** : Manual

Vinification:

Hand picked and sorted before being pressed.

Aging:

Fermented with natural yeast and aged sur lies for 4 to 6 months. Fined and Filtered before bottling.

Tastings Comments:

Pale gold in color. Very citrus notes. On the palate, this wine is full bodied and balanced.

Aging potential :

Laying down : 3 à 4 years

Culinary agreements:

To serve at 8-10° C

Good match with aperitif, cheese, fish and shellfish.

Winemaker comments :

This wine comes from our own vineyard. It look like Sancerre with very intense citrus notes.

