

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.



## MENETOU-SALON BLANC

Le relief s'efface peu à peu lorsque l'on voyage de Sancerre vers Bourges! Défiant cette réalité, le vignoble de Menetou-Salon s'étire finement puis disparaît au pied de la cathédrale Berrichonne. Plantée sur les multiples coteaux entre le plateau du Pays Fort et la plaine de la Loire, l'appellation est le prolongement naturel de Sancerre vers l'Ouest. Puisant sa réputation dans l'**homogénéité de son terroir unique** (des Terres Blanches comme à Sancerre) Menetou-Salon s'impose peu à peu par **son style fringant et son image branchée !**

### VIGNOBLE

Fait rare, le terroir de l'appellation est très homogène (100% Terres Blanches)! Pour apporter de la complexité à notre Menetou-Salon, nous sélectionnons des parcelles avec des expositions différentes, du matériel végétal varié (clonal et massal), des âges différents... Ce travail de fond combiné à une culture respectueuse de l'environnement (désherbage mécanique, mise en place ruches...) nous permet d'obtenir des styles variés et complémentaires!

### ACCORDS METS-VINS

Franc et tonique dans sa jeunesse, nous vous recommandons de le partager avec **des charcuteries**, du boudin noir froid, des rillons ou sur **une salade de chèvre chaud.**



## MILLÉSIME 2021

### VINIFICATION

Quelques jours avant les vendanges, nous sélectionnons rigoureusement les raisins par dégustation des baies. Les raisins sont issus exclusivement de nos terroirs de Marnes, l'aromatique des jus est fraîche et fruitée. Une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C met en valeur ces notes typiques de l'appellation Menetou-Salon.

### ÉLEVAGE

Élevé pendant 6 mois avec batonnage régulier, notre Menetou-Salon blanc 2021 gagne lentement en fraîcheur et en rondeur.

**Cépage : Sauvignon Blanc**  
**Temp. de service : 8-10°C**

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune très pale aux reflets argentés. Le nez révèle des notes de fruits blancs et jaunes vanillés avec une touche subtile de poivre vert. La bouche est d'une grande finesse avec une très belle onctuosité. La finale sur les arômes vanillés et de citron vert.

### EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.