VILLEBOIS

Sancerre - Pouilly Fumé - Touraine

Accords mets-vins:
Excellent à partager avec une salade de chèvre chaud ou un paté de Paques.

Food pairing:
Great to enjoy with goat cheese salad or a "Paté de Paques".

Description générale:
Le Menetou-Salon est le dernier-né de la famille des VILLEBOIS Sauvignon Blanc de Loire !
Poursuivant sa quête des grands Sauvignon de Loire, VILLEBOIS sélectionne méticuleusement ses parcelles chez des vignerons partenaires de Menetou-Salon afin de compléter sa collection d'appellations emblématique du Sauvignon Blanc de Loire. Situé dans le Berry, au sud de la Sologne, notre Menetou-Salon est le trait d'union naturel entre la Touraine et le Sancerre. Pour sa deuxième année, le VILLEBOIS Menetou-Salon confirme les valeurs de la Maison VILLEBOIS: intensité aromatique, fraicheur, tension, précision de l'élevage…

Our Menetou-Salon is the newborn wine of the VILLEBOIS Loire Sauvignon Blanc family !
Following its never ending quest of the Great Loire Sauvignon Blanc, with the addition of the Menetou Salon, VILLEBOIS welcomes another prestigious appellation within its Loire Sauvignon Blanc family. Located in the famous "witch" area of the Berry, Menetou-Salon is a natural link between the Touraine and the Sancerre wines. For the second year, our VILLEBOIS Menetou-Salon concentrates all the values of the VILLEBOIS winehouse : aromatic intensity, cleanliness, zingyness, tailor-made ageing…

Appellation / *Appellation*: Appellation Menetou-Salon Protégée
Couleur / *Color*: Blanc / *White*
Cépage / *Variety*: 100% Sauvignon Blanc
Style / *Style*: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / *Dry (<2gr R.S.) and un-oaked*
Alcool / *Alcohol*: 12,5%

Notes de Dégustation / *Tasting Notes*:
Robe or clair. Nez friand, aux accents de fruits exotiques, de pêche, de fleurs des champs. Bouche tendre, souple, d'une grande fraîcheur. On croque avec bonheur le fruit croquant qui persiste. On l'ouvrira sur un poisson aux pêches.
Pale yellow color. Intense nose of exotic fruit flavors, peach and wild flowers. A soft yet refreshing palate. Enjoy the feeling of eating a ripe sauvignon berry while tasting this wine. Pair it with white fish and fruits! Delicious.

Vignoble / *Vineyard*:
Produit sur les communes de Morgues et d'Humbligny sur des marnes kimméridgiennes.
Produced on the villages of Morogues and Humbligny on Kimmeridgien marls.

Procédé de vinification / *Winemaking process*:
Les raisins sont vendangés mécaniquement puis ils sont pressés dans un pressoir pneumatique après avoir fait une macération pelliculaire de 12 heures. Les jus de raisin sont vinifiés traditionnellement en cuve pendant 7 à 15 jours.
The grapes are machine-picked, pressed into a pneumatic press after a 12 hours skin-contact maceration. The grape juices are fermented traditionally in tanks during 7 to 15 days.

Elevage / *Ageing*:
L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de six mois avant son assemblage puis sa mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.
The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.

SAS VILLEBOIS • 43 rue de Ia Quézardière • 41110 SEIGY • France
Contact: Thierry Merlet M: +33 (0)6 3 2 31 83 44 • thierry@villebois.eu • vin@villebois.eu
TVA lntracommunautaire FR 32501001838 • N°accise FR007792E0224 • SIRET 50100183800017 • 4725Z
IBAN FR76 1440 6023 1083 3133 1260 118 • BIC AGRIFRPP844
www.villebois.eu