

MENETOU-SALON



@vinsducentreloire - #vinsducentreloire
www.vins-centre-loire.com

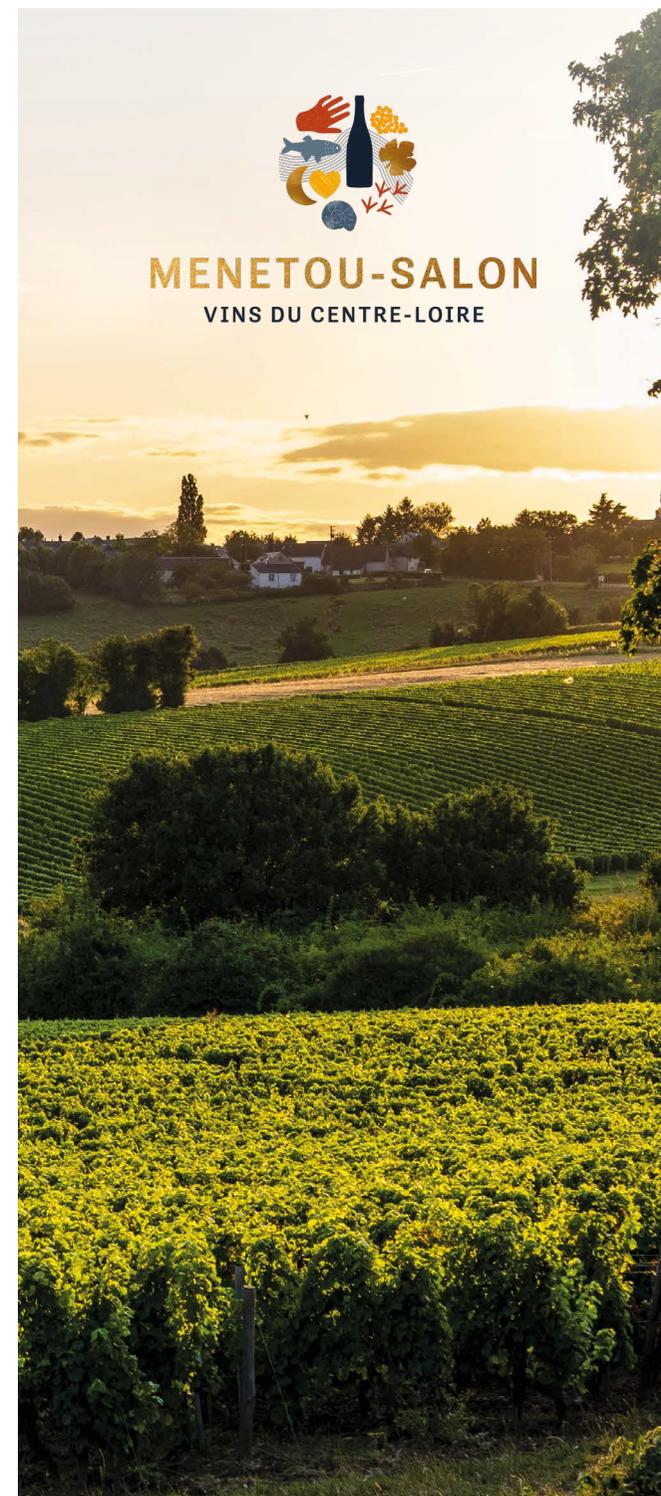


BIVC

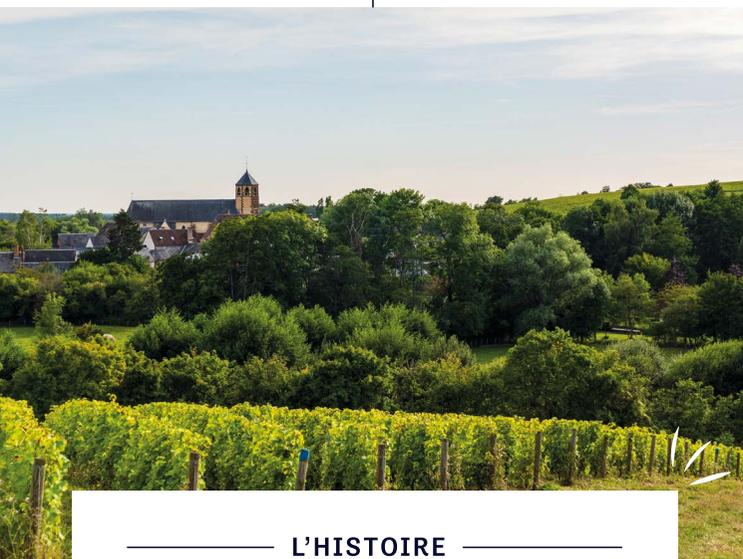
Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

SOWINE



MENETOU-SALON



L'HISTOIRE

Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le seigneur de Menetou faisait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre abbaye de Saint-Sulpice-les-Bourges, de vignes sises au Clos de Davet. En 1190, Hugues de Vèvre, seigneur de Menetou-Salon, donne lui aussi des vignes à l'abbaye de Loroy. Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Cœur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450.

10 COMMUNES

LOCALISATION

Département du Cher
au nord-est de Bourges

SUPERFICIE

600 HA

OBTENTION DE L'AOC

1959

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc
Rouges et rosés : Pinot Noir

ANECDOTE

Agnès Sorel, favorite du Roi Charles VII, appréciait tout particulièrement les vins du « Clos de la Dame » qu'elle venait déguster sous les vieux tilleuls toujours existants près du château de Menetou-Salon.

LES SOLS

Les vignes sont majoritairement plantées sur des Marnes Kimméridgiennes de Saint-Doulchard, même si l'on retrouve quelques formations argilo-siliceuses (silex) au nord de l'appellation.



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : pêche, poire, litchi, pamplemousse
Rouges : cerise, prune, réglisse
Rosés : fraise des bois, cerise, abricot

DÉGUSTATION

Les Menetou-Salon blancs sont frais, fruités et possèdent une belle structure. Ils marient des arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Les rouges sont souples, élégants et parfumés. Les fruits mûrs de cerise ou de prune dominent.

Les rosés alliant fraîcheur et finesse, suggèrent des arômes de fleurs blanches, de fruits rouges et blancs à noyau.

IDÉES GOURMANDES

Blancs : Carpaccio de Saint-Jacques
aux agrumes

Rouges : Porc à la sauce pomme-gingembre

Rosés : Salade de poulet, pomme,
céleri et sauce au sésame