



vins motttron

Vins de la Loire

France

World shippers of fine Loire-wines

MENETOU-SALON AOC BLANC



CÉNOLOGIE :

Produit à partir du cépage **SAUVIGNON**, ce vin présente un nez puissant avec une harmonie entre les arômes floraux et de la minéralité du terroir. La bouche se caractérise par une attaque franche suivie de beaucoup de gras et d'une grande persistance aromatique.

DÉGUSTATION :

Servir entre 8 et 10° C pour déguster avec des coquillages, des poissons tels que la sole, le saumon, la truite ou bien des salades gourmandes. S'apprécie aussi en apéritif.

GÉOGRAPHIE :

Vin blanc sec produit sur un vignoble de 350 hectares au terroir calcaire.

SARL vins motttron au capital de 8 000 € – BP 12 – F 49540 MARTIGNÉ-BRIAND

Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60

www.vinsmotttron.com – Courriel : vins.motttron@wanadoo.fr