

Domaine Philippe Gilbert Menetou-Salon blanc sec 2017



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Philippe GILBERT

Millésime: 2017

Appellation: Menetou-Salon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GILBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Philippe Gilbert Menetou-Salon blanc sec 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Un fruit parfaitement mûr, alliant finesse, rondeur et suavité. Charmant !* Fourchette d'apogée : 2019-2021.

Accords mets et vins : crustacés, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, nages de poisson et coquillages, fruit de mer.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les blancs 2017 dévoilent un éclat de fruit serein et bien mûr, finement exotique. On les débouchera dans les 5 à 7 ans qui viennent.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Sauvignon

Conseils de dégustation : On l'appréciera à l'apéritif. Il accompagne heureusement les crustacés, les bouchées à la reine, les poissons grillés et les sushi. On peut ajouter les asperges, les antipasti à l'huile d'olive, les salades aux agrumes. Si son origine raconte que c'est avec les fromages de chèvres qu'il est le plus chez lui, il a également bien des choses à raconter avec les sorbets...

Servir à 12 °.

Description brève du produit :

Philippe Gilbert a fait le choix de ne pas proposer de "petite cuvée" portant son nom. Conséquence : la cuvée "domaine" est déjà le fruit d'un long travail de sélection dans la vigne et au chai. Le niveau de cette cuvée s'en ressent et on découvre un grand sauvignon, capable d'évoluer favorablement sur 5 à 10 ans. La biodynamie apporte une touche supplémentaire de minéralité à un terroir déjà particulièrement propice. Une très belle bouteille.