

MENETOU-SALON ROUGE



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.C Rouge

CEPAGE : 100% Pinot noir, Age moyen : 15 à 20 ans

SITUATION : Terrain argilo-calcaire (marnes kimeridgiennes). Exposition Sud-Ouest.

VINIFICATION :

1/3 vendange manuelle (pour les vieilles vignes et les jeunes plantations) et assemblage des différents clos de vigne lors de l'encuvage.

Petite macération à froid puis fermentation avec des levures indigènes.

Remontage et pigeage pendant la fermentation de 8 à 12 jours.

PRODUCTION : Environ 35 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS :

Arômes de petits fruits rouges (cerises, griottes, framboises, fraises) avec un soupçon de chocolat et de poivre.

Avec un léger tanin, il se laisse déguster jeune tout en assurant 4 à 5 ans de vieillissement.

A servir entre 12 et 15°C . On l'apprécie aussi bien avec des viandes rôties, des grillades qu'avec le plateau de fromages.