



MENETOU-SALON ROUGE

MENETOU-SALON « LE GRAND ARGENTIER »



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de Pinot noir.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sédiments calcaires datant du Jurassique

LA VINIFICATION

- Macération pendant 8 jours à 25-30°C
- Légers pigeages et remontages pendant la fermentation
- Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis et ses arômes de petits fruits rouges (groseille et framboise), notre Menetou-Salon rouge dévoile toute la souplesse et la finesse de l'expression tannique Pinot Noir, avec une belle fraîcheur aromatique.



Accompagnement

Tout le long d'un repas, sur des viandes ou sur du poisson.



Température de Service

Entre 13 et 15°C



Vieillessement

3 à 5 ans