



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