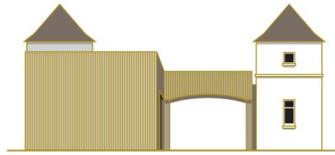


DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT
18510 MENETOU-SALON

MENETOU-SALON ROSE



DOMAINE DE
COQUIN

MENETOU-SALON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Francis
AUDIOT
VIGNERON

APPELLATION : MENETOU-SALON AOC Rosé.

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

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

VINIFICATION :

Une partie de la vendange est soumise à un pressurage direct , et l'autre à une saignée au moment de l'encuvage. débordage à froid.

Démarrage naturel de la fermentation à 16°C avec des levures indigènes en cuves Inox thermo-régulées. La durée de fermentation varie de 2 à 3 semaines.

Embouteillage au printemps.

PRODUCTION : Environ 6 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS :

Arômes de bonbons anglais et d'abricots. Léger et frais (8 à 10°C), on l'apprécie avec des grillages. A boire dans les 2 à 3 ans.