

Le Prieuré des Aublats - Menetou-Salon Rouge



Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Du fruit, du plaisir, voilà ce que nous offre cette bouteille.

Ce vin aux connotations caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes...) est subtilement épicé. En bouche, il est d'une bonne rondeur ; charmeur, il laisse apparaître un pinot bien typé de notre région, assurant un vieillissement pendant 4 à 6 années.

Ce vin provient de la fermentation des raisins en cuves (12 jours de macération) entre 26 et 32 °C avec quotidiennement deux remontages et un pigeage afin de casser le chapeau de marc. Ces opérations sont indispensables pendant la fermentation alcoolique afin d'extraire un maximum de couleurs et de tannins renfermés dans la pellicule du raisin. Travaillé dans l'expression du fruit afin d'obtenir le côté croquant, gourmand. Un savoureux Pinot Noir.

