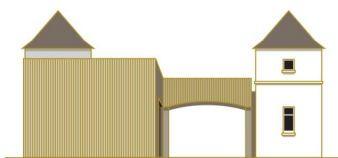


DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT  
18510 MENETOU-SALON

# MENETOU-SALON ROUGE



DOMAINE DE  
COQUIN

MENETOU-SALON  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Francis*  
AUDIOT  
VIGNERON

**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 une légère tannité, 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.