

# MENETOU-SALON ROUGE

## *Cuvée Mathilde*



**APPELLATION** : MENETOU-SALON A.O.C Rouge

**CEPAGE** : 100% Pinot noir, Age moyen des vignes : 35 ans

**SITUATION** : Terrain argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes). Exposition Sud-ouest.

**VINIFICATION** :

Sélection de vieilles vignes de Pinot Noir, macération à froid, puis fermentation avec des levures indigènes.

Remontages et pigeage pendant la fermentation de 12 à 14 jours.

Fermentation malo-lactique et élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

**PRODUCTION** : Environ 3 500 bouteilles / an.

**CARACTERES GUSTATIFS** :

Arômes de petits fruits rouges (cerises, griottes, cassis) avec une note de chocolat et de poivre.

Les tanins s'assouplissent la première année pour être à maturité au bout de 4 à 5 ans.

A servir entre 12 et 15°C . Il se déguste aussi bien avec le fromage qu'avec des viandes un peu fortes.