

MENETOU-SALON ROUGE



TERROIR	Marnes
CEPAGE	Pinot Noir
AGES DES VIGNES	10 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION	Macération de 30 jours
ELEVAGE	Cuve Béton
DEGUSTATION	Couleur rubis, ce rouge est léger, souple et parfumé. Les fruits mûrs y dominent (cerise, prune ...). En bouche on retrouve les fruits confits avec un final d'une grande richesse tout en finesse. Il ira parfaitement avec des entrées chaudes, ainsi qu'avec des volailles.
ALCOOL	13 %

