



HENRI BOURGEOIS

# MENETOU-SALON ROUGE

ARGILES CALCAIRES

**Fruité et subtilement épicé, ce Menetou-Salon rouge évoque la griotte, dans une bouche ronde et charnue irrésistible.**

## TERROIR & VITICULTURE

Les territoires de l'appellation Menetou-Salon, situés en Centre Val de Loire entre Sancerre et Bourges, présentent des **conditions idéales pour le pinot noir**.

Notre terroir de **calcaires et marnes du kimméridgien** développe idéalement le potentiel aromatique du cépage.

Les vins de Menetou-Salon ornaient au XVI<sup>e</sup> siècle les plus belles tables du pays, dont celle de **Jacques Coeur**, seigneur de Menetou en 1450.

## VINIFICATION

Macération pré-fermentaire de 12 jours pour extraire la couleur et les tannins des peaux du raisin.

Fermentation alcoolique en **cuves** entre 26 et 32°C avec deux **remontages quotidiens** et un pigeage pour casser le chapeau de marc.

## DÉGUSTATION

**Température de service** : 14-15°C  
**Potentiel de garde** : 3-5 ans

**Œil** : Grenat

**Nez** : Fruits rouges et épices

**Bouche** : Belle rondeur, une bouche pleine de charme

*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 3 à 5 années.*

## ACCORD METS & VINS

Son amplitude aromatique mettra en valeur vos viandes blanches ou vos viandes rouges braisées ou poêlées.

## Nos suggestions gastronomiques

Rôtis arrosés de glace de viande  
Filet de bœuf, poivre de Sichuan

