



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

MENETOU-SALON ROUGE « Le Prieuré des Aublats »

TERROIR : Calcaires et marnes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 6 ans

VITICULTURE & TERROIR

- 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 XVe 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

ACCORDS METS & VINS

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

Nos suggestions gourmandes :

- *Rôtis arrosés de glace de viande ;*
- *Filet de boeuf, poivre de Sichuan.*

DÉGUSTATION

Oeil 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 4 à 6 années.