

« Le Grand Argentier » Menetou-Salon rouge

*La Pureté,
L'Excellence*

D'une belle couleur rubis, ce Menetou rouge est une friandise en bouche : il est à la fois souple et gouleyant. Tout en finesse, il rappelle les succulentes baies du raisin de Pinot noir, qui se distinguent par leur bouquet de fruits rouges. Source de plaisir, ce vin vous comblera sur trois années de vieillissement.

Le Vignoble

Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de Pinot noir.

La Vinification

Vendange à la main - Saignée de 20% après 12 heures de macération.

Macération d'environ 8 jours à 25 - 30°C.

Deux remontages quotidiens.

Fermentation malolactique en cuve inox - Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivant la récolte.



CÉPAGE : Pinot noir.



La Dégustation

D'une couleur rubis, ce Menetou-Salon rouge présente des arômes de fruits rouges (cerise et framboise). En bouche, c'est une sensation de souplesse fraîche et enveloppante qui prédomine, accompagnée d'une expression tannique tout en finesse.

ACCOMPAGNEMENT : Tout le long d'un repas, sur des viandes ou sur du poisson.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13 et 15°C.



TERROIR : Sédiments calcaires datant du Jurassique.

Maison Laporte