

DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT
18510 MENETOU-SALON
Domaine en Agriculture Biologique



MENETOU-SALON ROUGE



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.P Rouge

CEPAGE : 100% Pinot Noir, Age moyen : 15 à 20 ans

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

PRODUCTION : Environ 40 000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS : Arômes de petits fruits rouges (cerises, griottes, framboises, fraises) avec un soupçon de chocolat et de poivre. Avec de légers tanins, il se laisse déguster jeune tout en assurant 4 à 5 ans de vieillissement. A servir entre 12 et 15°C. On l'apprécie aussi bien avec des viandes rôties, des grillades qu'avec le plateau de fromages.



Vieillessement : 3 à 5 ans

VINIFICATION :

1/3 vendange manuelle (pour les vieilles vignes et les jeunes plantations) et assemblage des différents clos de vigne lors de l'encuvage.

Petite macération à froid puis fermentation avec des levures indigènes.

Remontage et pigeage pendant la fermentation de 8 à 12 jours.



EARL AUDIOT - Domaine de Coquin - 18510 MENETOU-SALON - tél : 02.48.64.80.46

Mail : contact@domainedecoquin.com - Site : www.domainedecoquin.com

Siret n°382 238 905 00014 - Code APE : 011A

