



MENETOU-SALON ROUGE « Mathilde »



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.P Rouge

CEPAGE : 100% Pinot Noir, Age moyen : 35 ans

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

PRODUCTION : Environ 4500 bouteilles / an.

**CARACTERES
GUSTATIFS** : Arômes de petits fruits rouges (cerises, griottes,
cassis) avec une note de chocolat et de poivre.
Les tanins s'assouplissent la première année pour
être à maturité au bout de 4 à 5 ans.
A servir entre 12 et 15°C. Il se déguste aussi bien
avec le fromage qu'avec des viandes un peu fortes.

Vieillessement : 5 à 10 ans

VINIFICATION :

Sélection de vieilles vignes de Pinot Noir, macération
à froid, puis fermentation avec des levures indigènes.
Remontages et pigeage pendant la fermentation de
12 à 14 jours.
Fermentation malolactique et élevage en fûts de
chêne durant 12 mois.

