



Menetou-Salon Rouge Le Pré-Long

La vigne

Cépage 100% pinot noir.
Age moyen des vignes 20 ans.

Le terroir

Sol argilo-calcaire.

Les pratiques culturales

Enherbement.
Ébourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert selon les années.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

La vinification

Association de vendanges entières et égrappées.
Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours minimum.
Fermentation alcoolique.
Remontages et pigeages effectués en fonction des dégustations quotidiennes.
Fermentation malolactique en cuves.
Élevage 1 an minimum, légère filtration, mise en bouteilles et vieillissement 12 mois supplémentaires dans nos caves.

La dégustation

Robe : couleur rouge rubis assez soutenue.
Nez : fruits rouges (cerise et myrtille).
En bouche : charnu et franc avec cette belle finale équilibrée au fruité persistant.
Accompagne : Gibier, viandes blanches, fromages....

Servir : entre 12 et 14 °C

Garde : entre 7 et 8 ans.

Nous élaborons avec la même rigueur notre Menetou-Salon rouge Le Pré-Long. Vous trouverez en ce vin, le pur style du Pinot Noir de l'appellation. Léger, souple et fruité, il vous accompagnera tout au long d'un repas.

