



DEZAT

STÉPHANIE & ARNAUD

## Menetou-Salon Rouge

### Vignoble

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,63 hectares

Densité : 6 700 pieds/hectare

Âge moyen des vignes : 15 ans

Terroir : 100 % Argilo-calcaire

Nous cultivons nos vignes de façon raisonnée, sans herbicide, afin de préserver la biodiversité.

Le sol argilo-calcaire offre un vin rond et un bel équilibre.

### Vinification

Vendanges manuelles et tri de la vendange.

Macération pré-fermentaire (5 à 7 jours – 10°C) et fermentation alcoolique (10 jours – 25°C) en cuves Inox thermorégulées.

Fermentation malolactique puis élevage pendant 8 mois en fûts de chêne de 228 L (fûts de 1 à 4 vins).

Pas de collage – Filtration avant la mise en bouteille.

### Dégustation

Robe : Couleur Rubis, reflets Pourpres

Nez : Intense et équilibré, aux notes de fruits rouges mûrs

Bouche : Belle rondeur, très équilibré avec des arômes de fruits rouges/griotte et des tanins légers. Bonne longueur en bouche.

Service : 13 à 16°C

Garde : 3 à 5 ans

Accords Mets-Vins : Le Menetou-Salon Rouge peut accompagner par exemple un magret de canard sauce à l'orange.

S'accorde idéalement aux viandes rouges, petits gibiers, volailles ainsi que les viandes blanches ou le fromage.

