

Menetou Salon Rouge AOP

Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur un terroir de marnes et calcaires kimméridgiens reconnaissable par ses milliers de restes de petites coquilles d'huîtres fossilisées communément appelées « oreilles de poule ».



VINIFICATION

Une fois la vendange triée, les raisins sont mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire la couleur.

La fermentation dure ensuite 2 à 3 semaines avec quelques remontages et pigeages pour révéler ensuite les beaux arômes de petits fruits rouges.

La fermentation alcoolique se fait en cuve inox thermorégulées entre 22°C et 26°C.

Après le décuvage, le vin va poursuivre avec la fermentation malolactique toujours en cuves inox thermorégulées.

Ensuite, le vin est laissé en élevage afin d'affiner ses tanins et sera mis en bouteille sous azote à la fin du printemps.



DÉGUSTATION

Du fruit et du croquant pour un vin tout en gourmandise...

Robe brillante aux reflets rubis.

Ce vin tendre et aérien offre des arômes de cerise et de fraises des bois.

Belle finale poivrée pour vous faire saliver !



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 15°C

Accords mets & vins : Il se mariera très bien avec des gibiers à plumes, des viandes blanches et des fromages. Il peut également surprendre vos papilles avec un poisson.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes

Crédit-photo : BIVC