

# Menetou Salon Rouge AOP

## Cave de Gortona

Gortona, la gallo-romaine

Le pays de Sancerre fut sans aucun doute occupé par les romains mais probablement ni à Sancerre, ni à Saint-Satur. On peut penser qu'il existait un oppidum sur le rocher de Sancerre et que le noyau urbain antique s'étendait incontestablement à Saint Thibault, la « Gortona » de l'époque. Les découvertes d'imposants vestiges de villas et de ruines romaines en témoignent.

La Loire traversée par un pont fait de ce site un lieu favorable au commerce. Gortona devient alors une bourgade agricole puis viticole, d'où l'origine du nom.

### 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