

Menetou Salon Rouge AOP

Jean Colin

C'est la cuvée d'un aïeul !

L'influence de la Loire, la connaissance intime avec les terres ligériennes et le terroir, une sélection rigoureuse des raisins et le travail méticuleux et rigoureux en cave caractérisent la profondeur et la constance de la qualité Jean Colin.



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 !

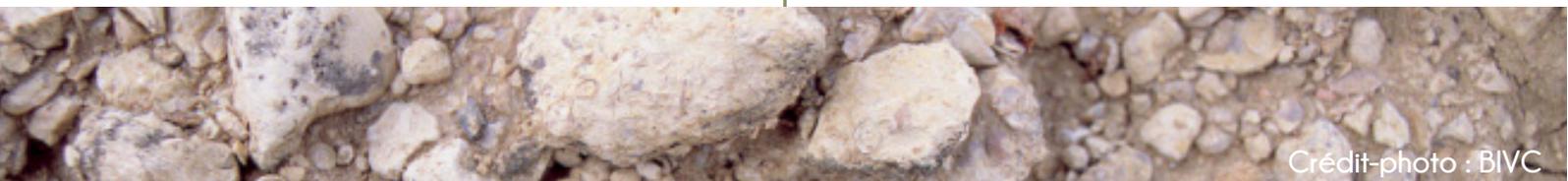


CONSEILS DE DÉGUSTATION

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