



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



MENETOU- SALON Rouge Jean Marie Berthier – 2017

D'une robe rouge rubis foncé, limpide et brillante ce menetou-salon rouge s'ouvre sur un nez de petits fruits rouges de griottes, de mûres et de cassis.

En bouche, l'attaque est souple avec des tanins bien fondus avec un volume important qui lui donne une belle longueur.



Richesse, fruité et intense...



ACCORDS METS-VINS

Accompagne les charcuteries, les viandes grillées et les viandes blanches.



*AOP Menetou-Salon Rouge
Centre Val de Loire
Jean Marie Berthier*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

SITUATION

Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon couvre plus de 560 hectares.

TERROIR

Notre Menetou-Salon est récolté sur l'un des sols de prédilection de cette appellation, les argilo calcaires. Ce terroir confère finesse et rondeur à notre Menetou-Salon

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins.

ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve et en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois.