

Complexité,  
Intensité,  
et Plaisir ...

  
VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



# MENETOU-SALON ROUGE

Clément & Florian Berthier

*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.*

## Notre Cépage :

100% Pinot noir.

## Notre Terroir :

100% Argilo-calcaire.

## Notre Vinification :

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (10 à 14 jours).

Le moût est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tannins.

Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 10 à 12 mois en fût.

## Nos idées d'accords Mets-Vins :

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

## Dégustation :

10 - 12 °C, se garde entre 3 et 5 ans.

