



68, Rue Saint-Vincent - 18300 BUÉ
Tél. 02 48 54 25 26 - Fax 02 48 54 39 85
E mail : franck.millet@wanadoo.fr - Site : <http://www.millet-sancerre.com>

Notre Domaine bénéficie d'un savoir faire, vieux de trois générations de propriétaires récoltants.

Nous recherchons pour chaque millésime le meilleur équilibre et la plus grande typicité. Les raisins et les moûts sont sélectionnés de façon rigoureuse afin d'obtenir une qualité unique pour chaque vin. Les Médailles reçues lors de concours et autres récompenses décernées par la presse, confirment la régularité de nos vins.

Nous sommes très reconnaissants de la confiance et fidélité de nos clients.

MENETOU-SALON ROUGE AOC

Cépage : Pinot noir 100 %.

Taille : Guyot simple.

Densité de plantation : 6500 pieds à l'hectare

Sol : Argileux

Vinification : Un premier tri des raisins est effectué avant les vendanges puis un deuxième pendant les vendanges.

Macération appropriée à chaque millésime. Séparation du jus de goutte du jus de pressurage.

Fermentation malolactique.

Filtration adaptée à la turbidité du vin.

Degré alcoolique : 12.5°.

Sucre : < 2g/l.

Caractéristiques :

Très typique des vins de Menetou-Salon, notre vin rouge présente des arômes intenses de fruits mûrs de cerise ou de prune, avec une note finale légèrement épicée.

Aptitude au vieillissement : 4 à 5 ans.

Température de consommation : 14°C

Accord avec les mets : Le Menetou-Salon Rouge s'associe parfaitement avec les viandes blanches, les poissons en sauce.