

Menetou Salon Rouge Domaine Assadet

Menetou Salon Rouge

INFORMATION

Appellation : Domaine Assadet

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Alain Assadet conduit son vignoble et vinifie ses vins de manière traditionnelle et est adepte de la lutte raisonnée. Il respecte l'environnement afin de maîtriser les rendements.

Après la récolte mécanique, la vinification commence par une macération pelliculaire en cuve inox. Ensuite, il ajoute des levures en cours de fermentation. La température est contrôlée (15-20°).

La durée de cuvaison pour les rouges varie de 10 à 15 jours. Après fermentation et macération, les moûts finissent leur fermentation en cave. Après soutirage, une partie de la production va être élevée en cuve, l'autre en fûts pendant 8 mois. (Fût de 228 litres).

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : sur la commune de Menetou-Salon

Surface : 14 hectares

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe de teinte rubis foncé

Nez : fruité de mûres et cassis

Bouche : Les Tanins sont bien structurés, en équilibre avec beaucoup de gras

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14° à 16°

Accords mets et vins : Différentes charcuteries telles que le pâté au poivre sur une tartine de pain de campagne et la terrine de lapin ou de gibier. Hachis Parmentier. Salade au chou et à la moelle. Faisan ou perdrix aux choux accompagnés de lardons fumés et de chou vert frisé

Garde : 3 à 5 ans

