



DOMAINE du Clos du Roc

MENETOU-SALON *Rouge*
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs, les plus belles parcelles du Centre Loire.

~

Sur les terres doucement vallonnées qui dessinent le vignoble de Menetou-Salon, la vigne y est cultivée depuis toujours. L'homogénéité des sols favorise l'épanouissement du Sauvignon blanc et du Pinot Noir, conférant aux vins une belle et véritable identité.



Cépage : 100% Pinot Noir

Ages des Vignes : de 15 à 20 ans



Terroir : Terres Blanches

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 1,5 ha



Vinification : Les raisins sont cueillis et triés dès le levé du soleil, quand les températures sont encore basses. Les raisins sont ensuite transférés au Chai pour être encuvés. Une macération à froid d'une semaine est pratiquée afin d'extraire la couleur; nous lançons ensuite la fermentation alcoolique qui dure environ 7 jours. La fermentation malolactique s'effectue au printemps.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4.5 g/l

Sucres résiduels : 2< g/



Notes de dégustation : **Couleur:** Rubis
Nez : Le nez révèle des arômes de fruits des bois très frais, associant puissance et finesse.
Bouche : Des arômes frais et agréables de fruits rouges gourmands, prédominant dans ce vin rond et très plaisant.

Temperature de service : 17 - 18 °C.



Accord mets vin : Viande grillée, canard rôti, poulet aux oignons, coq au vin

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

