



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin rouge

- Cépage :** 100% pinot noir
- Vendange :** Mécanique. Tri et égrenage des raisins.
- Vinification :** Macération du moût pendant 8 à 10 jours, dans un milieu ambiant de 25° à 30° degrés pour faciliter la fermentation. Remontage une à deux fois par jour.
Pressurage pneumatique : respect de l'intégrité des raisins.
- Elevage :** Fermentation malolactique, faite à 100%.
Elevage en cuve. Filtrer avant la mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** à partir d'avril.
- Dégustation**
Robe : couleur pourpre, profonde et soutenue.
Nez : notes florales et fruits rouges.
Bouche : tanique se relève bien présente et fort soyeuse. Du volume, de l'harmonie et une agréable finale fruitée.
- Garde :** 4 à 5 ans.
- Accord mets/vin :** Viandes blanches, poissons et grillades.



Domaine Fraiseau-Leclerc
3 rue du chat 18510 MENETOU-SALON
Tél : 02 48 64 88 27 Port : 06 60 57 91 70 Port : 06 66 82 30 02
Email : cave.fraiseau.leclerc@orange.fr