



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin rouge « Cuvée 3 Frères »

- 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 :** En fût de chêne pendant 12 mois. Fermentation malolactique, faite à 100%. Filtrer avant la mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** Avant vendages.
- Dégustation**
Robe : pourpre, profonde et soutenue.
Nez : notes florales, fruits rouges, épices et vanille.
Bouche : tanique se relève bien présente et fort soyeuse. Du volume, de l'harmonie et une agréable finale fruitée.
- Garde :** 7 à 8 ans.
- Accord mets/vin :** Viandes rouges et gibiers.

