

Menetou-Salon REMOORTERE

appellation Menetou-Salon contrôlée -
vinifié et mis en bouteille aux Terreux, à Morogues
(18220) par Antoine Van Remoortere, vigneron -
Produce of France - Contains sulfites -
Produit de la terre, à boire sans remord.



FICHE TECHNIQUE REMOORTERE ROUGE

TERROIR	Argilo calcaire
CEPAGE	Pinot noir
AGE DES VIGNES	15 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 HL /ha
VINIFICATION ET ELEVAGE	Cuaison d'environ 15 jours dont 1/3 est en vendange entière, levures indigènes et élevage sur lies fines dont 2/3 est en cuve inox thermo-régulée et 1/3 en fût de 400L.
DEGUSTATION	La bouche est pleine, dominée par le fruit rouge mûr. De belles notes boisées et légèrement épicées se profilent tout en longueur.
ACCOMPAGNEMENTS	Sur des viandes blanches, des poissons et des fromages de chèvres plutôt secs
MISE EN BOUTEILLE	Avril 2015
TENEUR EN ALCOOL	13 %