

Domaine de Loye



MENETOU-SALON

APPELLATION MENETOU-SALON CONTRÔLÉE



MOINDROT
PÈRE ET FILS
À MOROGUES - CHER

PRODUIT DE FRANCE - CONTRÔLÉ SÉVÈRE

FICHE TECHNIQUE MENETOU-SALON A.O.C ROUGE

<u>Cépage :</u>	100% Pinot Noir
<u>Age des Vignes :</u>	20 Ans
<u>Nature du Sol :</u>	Argilo Calcaire
<u>Rendement :</u>	50 Hl/Ha
<u>Surface en production :</u>	4 Ha
<u>Vinification :</u>	Macération 2 à 3 semaines avec remontage 2 à 3 fois par jour Fermentation thermorégulée Fermentation malolactique Elevage en cuve pour garder les arômes de fruits
<u>Degré alcoolique :</u>	12,5° / 13°
<u>Acidité totale :</u>	3g/l à 4g/l
<u>Sucres résiduels :</u>	1 à 1,5g/l
<u>Dégustation :</u>	
- Couleur :	Rubis plein
- Nez :	Arômes assez intenses de fruits rouges bien mûrs
- Bouche :	Vin bien équilibré. Tannins discrets. Arômes évoquant la myrtille, long en bouche
<u>Température de consommation :</u>	10° à 12°
<u>Plats conseillés :</u>	Viandes rouges, Crottin de Chavignol
<u>Conservation :</u>	A boire dans les 4 ou 5 ans suivant sa production

DOMAINE DE LOYE

Valentin & Jean-Bernard MOINDROT

Loye

18 220 MOROGUES

☎ 02/48/64/35/17

☎ 02/48/64/41/29

✉ scev.domaine.loye@terre-net.fr

<http://domainedeloye.winealley.fr>