



Domaine Fraiseau-Leclerc

AOC Menetou-Salon



Vin rosé

- Cépage :** 100% pinot noir.
- Vendange :** Mécanique. Tri et égrenage des raisins.
- Vinification :** Macération du moût pendant une nuit.
Saigner de cuve.
Fermentation en cuves thermorégulées.
Fermentation lente à basse température afin de contrôler la vitesse de fermentation de préserver la finesse aromatique.
- Elevage :** Sur lies du soutirage de fin de fermentation à la mise en bouteille.
- Mise en bouteille :** à partir de février.
- Dégustation**
Robe : rose saumon.
Nez : arômes de fraise et fruits rouges.
Bouche : équilibrée réunissant rondeur et fraîcheur.
- Garde :** 2 ans.
- Accord mets/vin :** Apéritif, grillades et dessert au chocolat.

