

DOMAINE DE COQUIN - Francis AUDIOT
18510 MENETOU-SALON
Domaine en Conversion vers une Agriculture Biologique



MENETOU-SALON ROSE



APPELLATION : MENETOU-SALON A.O.P Rosé

CEPAGE : 100% Pinot Noir, Age moyen : 15 à 20 ans

SITUATION : Terrain argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes).
Exposition Sud-Ouest.

PRODUCTION : Environ 5000 bouteilles / an.

CARACTERES GUSTATIFS : Arômes de bonbons anglais et d'abricots. Léger et frais (8 à 10°C), on l'apprécie avec des grillades.

A boire dans les 2 à 3 ans.

VINIFICATION :

Une partie de la vendange est soumise à un pressurage direct, et l'autre à une saignée au moment de l'encuvage.

Débourbage à froid.

Démarrage naturel de la fermentation à 16°C avec des levures indigènes en cuves Inox thermorégulées.

La durée de fermentation varie de 2 à 3 semaines.

Embouteillage au printemps.



EARL AUDIOT - Domaine de Coquin - 18510 MENETOU-SALON - tél : 02.48.64.80.46

Mail : contact@domainedecoquin.com - Site : www.domainedecoquin.com

Siret n°382 238 905 00014 - Code APE : 011A

