

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



## MENETOU-SALON ROUGE



**APPELLATION** : MENETOU-SALON A.O.P Rouge

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

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

**PRODUCTION** : Environ 40 000 bouteilles / an.

**CARACTERES GUSTATIFS** : Arômes de petits fruits rouges (cerises, griottes, framboises, fraises) avec un soupçon de chocolat et de poivre. Avec de légers tanins, il se laisse déguster jeune tout en assurant 4 à 5 ans de vieillissement. A servir entre 12 et 15°C. On l'apprécie aussi bien avec des viandes rôties, des grillades qu'avec le plateau de fromages.

Vieillissement : 3 à 5 ans

### **VINIFICATION** :

1/3 vendange manuelle (pour les vieilles vignes et les jeunes plantations) et assemblage des différents clos de vigne lors de l'encuvage.

Petite macération à froid puis fermentation avec des levures indigènes.

Remontage et pigeage pendant la fermentation de 8 à 12 jours.



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

Mail : [contact@domainedecoquin.com](mailto:contact@domainedecoquin.com) - Site : [www.domainedecoquin.com](http://www.domainedecoquin.com)

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

