Menetou-Salon Rouge Jean Paul Godinat

AOP Menetou-Salon Rouge, Centre Val de Loire



ORIGINE

Située à une altitude de 300 m, le vignoble de Menetou Salon bénéficie d'un climat continental tout en profitant des vents d'Ouest et donc des influences atlantiques.

SOL

Calcaires secs et argiles calcaires.

ENCEPAGEMENT

Pinot noir 100%.

VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis en cuve. Le vin est conservé 12 mois.

APPRECIATION

D'une belle couleur rubis, c'est un vin fruité avec des arômes de fruits cuits, de vanille et une pointe de citronnelle. En bouche, il est rond et friand et laisse une note de framboise sauvage.

GASTRONOMIE

Bu frais (14-15°C) dans sa jeunesse, il soutient avec bonheur les viandes grillées et fromages, tandis que plus âgé et épanoui, il est le compagnon des viandes rouges et des sauces.

CONSERVATION

Déguster dans les 5 ans.

EAN et PALLETISATION

3349130014233

Palette de 8 couches de 13 cartons (x6).

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION