



LES ATHLETES DU VIN  
**MENETOU SALON**  
**ROUGE**

<u>Appellation</u>	Saint Nicolas de Bourgueil
<u>Cépage / Grape Variety</u>	100% Pinot Noir
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo- Calcaire Clay and limestone
<u>Age des vignes / Vine age</u>	15 ans 15 years
<u>Vinification / Winemaking</u>	Récolté à la main. Cuvaision de 3 semaines avec 1/3 en vendange entière, levures indigènes et élevage sur lies fines dont 2/3 est en cuve inox thermo-régulée et 1/3 en fût de 400l. Elevage en fût et en cuve inox thermo-régulée. <i>Hand-picked. Fermentation throughout 3 weeks with a third of the volume as whole bunch. Fermentation using wild yeasts, with ageing on lees, of which two thirds is done in thermo-regulated stainless steel tanks and one third in 400L wooden barrels.</i> Ageing in barrel and temperature controlled stainless steel tanks.
<u>Dégustation / Tasting note</u>	La bouche est pleine, dominée par le fruit rouge mûr. De belles notes boisées et légèrement épicées se profilent tout en longueur. <i>The mouth is full, dominated by ripe red fruit. Beautiful woody and slightly spicy notes linger on the palate.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	A déguster avec des terrines, viandes rouges, fromages légers. <i>Try with red meats, pâtés and light cheeses.</i>