



Fiche technique
"Rencontres" Rouge 2009

"Rencontres" rouge
2009
AOC Orléans

Cépages :

Pinot Meunier 80 %
Pinot Noir 20 %

Sols : Silico-sableux

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Macération préfermentaire à froid et thermo-régulation à 26 °C pour extraire du fruit.

Degré : 12.5 °C

Dégustation : De couleur rubis, fruits sur la cerise griottes et charmeur.

Accompagnements : A servir entre 16 et 18°C sur poissons, charcuterie et viandes rouges

