



Fiche technique
"Rencontres" Rouge

"Rencontres" rouge 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, charcuteries et viandes rouges

