



Le Grand Cerf

Vignoble

L'appellation Ménéto-Salon est située en plein cœur du Berry, dans le prolongement au sud-ouest du Sancerrois. On y retrouve les mêmes cépages, Sauvignon en blanc et Pinot Noir en rouge. Cette cuvée est vinifiée par la Cave de Sancerre, qui regroupe près de 80 vignerons.

Vinification

Vinification traditionnelle avec foulage des raisins, fermentation alcoolique et malo-lactique, élevage 1 an en cuve inox.

Dégustation

Un joli Pinot noir ligérien, : Robe rubis légère. Nez de fruits frais, cerise et prune. La bouche est souple et légère, sans tanins, se finissant sur des notes de fruits confits.

Il se consomme légèrement frais, autour de 14°C et accompagne avec délice les entrées telles que les salades d'été, les blancs de volaille, une bavette à l'échalote ou un jarret de veau... sans oublier les fromages de chèvre.

Alcool 13°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>