


FICHE TECHNIQUE	<p style="text-align: center;">Jean-Max Roger Menetou-Salon rouge cuvée Le Charnay</p>	
Terroir	<p>Village : Morogues</p> <p>Lieu-dit : Fourchet</p> <p>Terroir : argilo-calcaire, marnes kimméridgiennes</p> <p>Exposition : sud-ouest</p>	
Vigne	<p>Cépage : Pinot Noir</p> <p>Age : 15 ans</p> <p>Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amendement organique et travail en profondeur des sols : <i>respect de la structure et de la vie du sol.</i> -Taille Guyot Poussart : <i>équilibre du cep de vigne</i> -Ebourgeonnage : <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i> -Désherbage mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i> -Enherbement temporaire ou permanent : <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i> -Suivi technique parcellaire : <i>processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires.</i> 	<p>Densité : 7000 pieds / hectare</p> <p>Rendement : 40 à 55hl/ha</p>
Vinification	<p>Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vendanges manuelles dans des caisses de 200l. Egrappage puis encuvage : <i>respect de l'intégralité du fruit jusqu'à la cuve.</i> -Macération pré fermentaire à froid de 3 à 5 jours couplée en pigeage : <i>extraction de la couleur des tannins de pellicule.</i> -Fermentation par levures indigènes avec montée progressive des températures associée à des remontages ou pigeages doux : <i>développement de la complexité aromatique et de la structure du vin.</i> -Macération préfermentaire de 4 à 7 jours : <i>affinage de la structure tannique (élevage durant lequel a lieu la fermentation malolactique, 90% en cuve, 10% en fût de 400l).</i> -Collage et filtration si nécessaire. -Mise en bouteille, stockage 12 mois avant la distribution : <i>les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</i> 	
Dégustation	<p>Garde : 7 ans et plus. Température de service : de 14 à 17°C</p> <p>Commentaire de dégustation :</p> <p><i>La couleur est vive et limpide. L'olfaction est très intense sur des notes de fruits rouges, cerise, framboise, de fruits noirs comme la myrtille. On trouve également les épices comme la cannelle, le poivre et la menthe. La bouche est ample et pleine et souple avec une structure tannique présente mais discrète qui allonge la dégustation.</i></p> <p>Accompagnement :</p> <p><i>Cette cuvée s'accompagne avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages de caractère.</i></p>	