

CHÂTEAU MÉNICHOT



Château Ménéchet 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Le Château Ménéchet tire son nom du lieu-dit sur lequel se situe ses vignes, sur la commune de Saint-Hyppolite, au sud-est de Saint-Emilion.

TERROIR

Sables anciens et sols sablo-argileux

À LA VIGNE

Vendanges parcelaires et par cépage

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (20 à 40% neuves)

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernets 25%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 8.97 ha

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Une belle robe rouge profonde aux reflets grenat

AU NEZ

Le nez est fruité légèrement mentholé

EN BOUCHE

En bouche on retrouve des notes épicées, c'est un vin léger, facile à boire

ACCORDS GOURMANDS


Le vin du Château Ménéchet se mariera parfaitement avec une belle entrecôte.



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

