

MENETOU-SALON 2018  
DOMAINE CHAVET



Cépage(s) : PINOT NOIR

Contenance : 75 cl

Degrés : 14.5°

Catégorie : A.O.C.

Appellation : VALLÉE DE LA LOIRE –  
CENTRE LOIRE – Appellation Communale

Label : «Agriculture raisonnée" et "Quali"Terre"

Conseils de dégustation : A servir à 14°, sur une assiette de charcuteries, des viandes blanche, des viandes rôties et sur un plateau de fromages

Dégustation : Vêtu d'une robe rubis aux reflets violets, cette cuvée offre un nez de fruits mûrs et de vanille et séduit en bouche par l'équilibre des fruits rouges et des tannins fondus.