

N° Zero DOC Terra d'Otranto

| | |
|-------------------------------|---|
| Domaine | MenhirSalento |
| Région | Salento Puglia |
| Appellation | Terra d'Otranto DOC |
| Catégorie | Rouge tranquille |
| Millésime | 2018 |
| Format | 0,75L |
| Cépage | 100% Negroamaro |
| Vinification | Vendange manuelle deuxième semaine de septembre. Fermentation avec macération à 22-24°C pendant 10 jours. Elevage en barriques de chêne Français pendant 3 mois |
| Production | 13.000 bouteilles |
| Degré alcoolique | 14% |
| Couleur | Rouge rubis intense avec reflets grenat. |
| Arômes | Cerise noire, mûre, herbes du maquis méditerranéen et laurier. Notes balsamiques et épicées. |
| Saveurs | Une attaque puissante et très harmonieuse. Vin frais et équilibré. Tanins bien fondus. Fin de bouche longue et subtile, notes de cacao sur le final. |
| Température de service | 17– 18° C |
| Accord mets et vin | A déguster avec rôtis ou daube, gibier et fromages à pâte pressée de garde. |
| Potentiel de garde | 7 / 8 ans |
| Note | Premier millésime 2018, vignes vieilles de 7 ans. |

Quota DOC Terra d'Otranto

| | |
|-------------------------------|--|
| Domaine | MenhirSalento |
| Région | Salento Puglia |
| Appellation | Terra d'Otranto DOC |
| Catégorie | Rouge tranquille |
| Millésime | 2018 |
| Format | 0,75L |
| Cépage | 100% Primitivo |
| Vinification | Vendange manuelle quatrième semaine d'août. Fermentation avec macération à 22-24°C pendant 10 jours. Elevage en barriques de chêne Français pendant 3 mois |
| Production | 13.000 bouteilles |
| Degré alcoolique | 15% |
| Couleur | Rouge rubis à texture dense |
| Arômes | Cerise noire, cerise, prune, myrte et épices douces. Notes de chocolat noir. |
| Saveurs | Une attaque riche, chaude et très gouleyante. Tanins puissants. Fin de bouche longue et subtile, notes de réglisse. |
| Température de service | 17– 18° C |
| Accord mets et vin | A déguster avec viandes grillées, gibier et fromages à pâte pressée de garde. |
| Potentiel de garde | 8 / 10 ans |
| Note | Premier millésime 2018, vignes vieilles de 7 ans. |

SALE - IGT Salento

| | |
|-------------------------------|---|
| Domaine | MenhirSalento |
| Région | Salento Puglia |
| Appellation | IGT Salento |
| Catégorie | Blanc tranquille |
| Millésime | 2020 |
| Format | 0,75L |
| Cépage | 50% Fiano, 50% Malvasia Bianca |
| Vinification | Vendange manuelle troisième semaine d'août pour le Fiano, Deuxième semaine de septembre pour la Malvasia blanche. Macération pré fermentaire à 10°C pendant 6 heures. Fermentation à 14°C pendant 20 jours en cuve inox. Elevage en cuve inox sur lies fines pendant au moins 3 mois. |
| Production | 30.000 bouteilles |
| Degré alcoolique | 12% |
| Couleur | Brillant jaune paille avec des reflets dorés |
| Arômes | Très frais, fruits exotiques, mangue, melon, pêche jaune, fleurs blanches. |
| Saveurs | Minéral, salin comme son nom l'indique. Fin de bouche longue et subtiles notes d'amande. |
| Température de service | 9 – 11° C |
| Accord mets et vin | A déguster en apéritif, avec sushi, taboulé, couscous de poisson, et fromages frais. |
| Potentiel de garde | 2 / 3 ans |
| Note | Premier millésime 2011, vignes vieilles de 15 ans. |