

MERLOT

Cépage : Merlot

Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro



Elaboration :

Encuvage des raisins avec macération pelliculaire pendant 10 jours.

Ecoulage puis décuvage et pressurage du marc.

Fermentation lactique puis malolactique

Conseil de dégustation :

Ce vin présente une couleur rouge cerise intense avec une belle limpidité.

Au nez, nous retrouvons des arômes de fruits compotés légers ainsi que quelques notes de cassis.

La bouche est ample et souple avec des tanins présents mais soyeux.

Accord mets et vin :

Ce vin peut se déguster avec de la charcuterie, de la viande rouge, des grillades et du fromage.

Il pourra accompagner vos viandes légèrement épicées comme un tajine de mouton.

Servir : 9-11°