



CŒUR DE R'OZE

Cépage : Merlot

Age moyen des vignes : 10 ans

Terroir : Argileux, limoneux

Rendement : 65hl/ha

Degré naturel : 12,2% vol

Fermentation lente,
sous contrôle des températures

Vin issu de saignée

Température de service : 8-10°C

Dégustation

Cuvée puissante et fruitée aux arômes de fruits rouges (fraises des bois...)

En bouche, très bon équilibre entre fraîcheur et longueur des fruits rouges

Sans oublier sa légère note de grenadine enrobée par le sucre final.

En accord avec vos mets

« Ce merlot rosé se boit à tout heure de la journée et très frais. Il s'accompagnera aussi bien en apéritif qu'avec un plateau de charcuterie ou du fromage de chèvre.

En fin de repas, il sera excellent avec un dessert chocolaté ou une tarte aux fruits ».



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

