



MERLOT

Cépage : Merlot
Age moyen des vignes : 10 ans
Terroir : Argileux
Rendement : 60 hl/ha
Degré naturel : 12,5 %vol

Macération 15 jours
Fermentation lente,
sous contrôle des températures.
Température de service : 18°C

Dégustation

Cuvée puissante et fruitée
aux arômes de fruits rouges
(fraise des bois, mûres, cassis...)
Bel équilibre entre fraîcheur et structure
onctueuse avec une finale tannique,
vanillée grillée.

En accord avec vos mets

« Ce merlot s'adapte aisément à tous les
mets. C'est un vin fruité, idéal pour
accompagner les viandes blanches, rouges
et grillades, les légumes de saison, les
charcuteries ou encore les fromages ».

