

MERLOT

Vin Rouge - IGP Pays d'Oc

Millésime 2024 - 13,5° - 75 cl



TERROIR

Terroir Languedocien, sol profond, argilo-calcaire.

CÉPAGES

100 % Merlot.

Rendement de 55 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage, macération et fermentation en cuve avec contrôle des températures.

Potentiel de garde : 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis.

Nez de fruits (cassis, prune), des parfums de poivron vert, de menthe, de chocolat et de tabac.

Bouche ronde, une entrée en bouche très légère, fruitée. Tanins très souples et discrets.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des tapas, des recettes végétariennes ou des mets asiatiques. Petit plus servi frais en apéritif !

Service : 12-18°C

