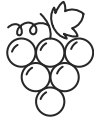


MERLOT ROUGE



Vin de France

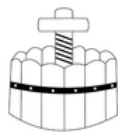


100% Merlot Noir



Vignes d'une vingtaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Après la récolte, les raisins sont mis en cuve de macération. Fermentation alcoolique, puis pressurage du raisin (2 à 10 jours après récolte) avant une fermentation malolactique pour un vin plus souple, moins astringent et plus arrondi.



Notre Merlot est un vin rond, puissant, riche en alcool et en couleur, relativement peu acide. Un vin corsé et structuré, avec des tanins assez souples. Vin rouge idéal, charnu et avec une belle matière fruitée en bouche

A servir entre 10 et 12°. Le merlot est plus structuré que le gamay rouge, il conviendra parfaitement avec des viandes rouges, gibiers, fromages.