

Merlot 2017

IGP Pays d'Oc – 13,5°



Cépages

Merlot 100%

Vinification

Vendanges sélectionnées, éraflées, fermentation avec maîtrise de température entre 20°C et 25°C.

Élevage en cuve pendant 8 mois.

Œil

Vin à la robe rubis de bonne intensité, reflets violets allant vers une teinte plus tendre sur le bord du verre, qui lui donnent une belle brillance.

Nez

Trame de fruits exceptionnelle. Notes de framboise, de mûre et de cassis, de fruits à noyaux. Arômes de menthe poivrée et de réglisse.

Bouche

Attaque souple et ronde. Une finale aux notes fruitées avec une dominante cerise. Tanins croquants et poivrés sur une acidité réglissée.

Accords mets & vins

Vin à boire dans les 18 mois, à environ 16°C.

Entrecôte sauce forestière, fricassée de champignons sauvages, boudoir à la bordelaise, joue de porc. Magret de canard, Brie, Camembert.

