



LA VENDÉMIAIRE



MERLOT

TERROIR

Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire, sur l'aire Igp Pays d'Oc. Le climat est dominé par le type méditerranéen et ses entrées d'embruns marins.

CÉPAGES

100% Merlot.

VINIFICATION

La vendange est récoltée à maturité. Le raisin chargé de soleil et de sucre profitera du travail du maître de chai durant 10 à 15 jours. Pendant cette période, remontages et délestages permettront l'extraction aromatique et structurale de notre vin.

Un élevage en cuve apportera de la souplesse aux tanins.

DÉGUSTATION

Ce vin a une robe pourpre et de nombreux reflets prononcés. Son nez gourmand de fruits rouges avec des notes d'épices caractérise le Merlot de notre terroir.

En bouche, vous apprécierez une admirable souplesse sur des arômes confits et chaleureux qui rappellent la méditerranée.

CONSEIL DE SERVICE

À déguster entre 16° et 18°C.

ACCOMPAGNEMENT

Élégant et fruité, il sera apprécié de tous pour des repas entre amis. Il accompagnera parfaitement des viandes d'agneau, de bœuf et les rondes de fromages.

PAYS D'OC 75cl

I G P