

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75cl

MERLOT

Rosé 2018

IGP
Méditerranée



Caractéristiques

- Cépages : Merlot
- Sol argilo-calcaire
- Degré alcoolique : 12,5%vol



Vinification

Egrappé à 100 % puis encuvée, elle s'effectue de façon traditionnelle en cuve inox avec une macération post-fermentaire pouvant varier de 5 à 10 jours.

Dégustation

Ce vin présente une jolie robe pomelos. Le nez montre des notes de petits fruits rouges accentués par des notes épicées (poivre et cannelle). La bouche est ample et ronde en attaque puis arrive sur de la fraîcheur avec des notes de pamplemousse jaune. Ce vin se caractérise également par une bonne persistance aromatique en bouche.

Accompagnement

Idéal pour accompagner une salade landaise (avec des magrets de canard ou bien des gésiers), un couscous ou encore un plat asiatique comme des crevettes sautées à la chinoise. Servir à 10°C/12°C