



MERLOT / VIN DE PAYS D'OC

Cépages	Merlot 100%
Origine du cépage	Cépage Bordelais.
Aptitude du cépage	Le merlot propose des arômes de, de prune, de réglisse, de cerise noire, de framboise noire et de mûre, ainsi que de nombreux arômes confiturés sur des millésimes ensoleillés.
Sol	Affectionne tout particulièrement les terres argilo-calcaires, profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été.
Type de vinification	Égrappé, traditionnel.
Durée de conservation	3 ans
Visuel	Robe rouge cerise soutenue.
Olfactif	Le nez est agréable aux notes de cassis et framboise des bois.
Gustatif	Tanins soyeux une élégante finition boisée. L'élevage permet à la bouche de révéler avec la plus grande finesse des arômes de fruits rouge intenses.
T° de service	17° C
Instant de consommation	Apéritif mais la grillade est fortement conseillée.

MERLOT / VIN DE PAYS D'OC

Grapes variety	Merlot 100%
Grape Origin	Bordelais variety.
Grape Characteristics	Merlot offers aromas of plum, liquorice, black cherry, raspberry and blackberry as well as many jammy aromas on sunny vintages.
Soil	This grape variety is particularly suited to deep, rich, clay-limestone soils that retain sufficient moisture during the summer.
Type of vinification	Destemmed, traditional fermentation.
Shelf life	3 years
Eye	Deep cherry red.
Nose	Nose is pleasant with notes of blackcurrants and wild raspberry.
Palate	Silky tannins, with an elegant woody finish. The aging process allows the palate to reveal the intense red fruit aromas with the greatest finesse.
Serving temperature	17°C
Gastronomic alliances	Aperitif but a BBQ would be highly recommended.

MERLOT / VIN DE PAYS D'OC

Rebsorte	Merlot 100%
Herkunft der Rebe	Weinrebe aus der Region Bordeaux
Charakter	Der Merlot zeichnet sich durch eine Vielzahl von Aromen aus, Schokolade, Pflaumen, Lakritz, Kornblume, schwarze Kirschen, Himbeeren, Brombeeren und verschiedene Konfitüren.
Boden	Bevorzugt im Besonderen Lehm Kalkböden, tief, mineralreich, Feuchtigkeit speichernd
Vinifikation	Abgebeert, Traditionell
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Optisch	Dunkles Kirschrot
Bouquet	Angenehme Nase mit Cassistönen
Geschmack	Der Ausbau verleiht dem Wein Finesse mit intensiven Aromen von roten Früchten.
Trinktemperatur	17°C
Schmeckt zu alliances	Apéritif mit Wurst und Schinken oder zu gegrilltem Fleisch