



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Languedoc-Roussillon. Pour cette cuvée, les vignobles sont situés sur des terrasses alluvionnaires bien drainées pour limiter les rendements.

// CÉPAGES

Merlot.

// VINIFICATION

Les raisins soigneusement sélectionnés subissent une macération préfermentaire à froid.

La vendange est ensuite vinifiée traditionnellement avec un contrôle précis des températures.

// ÉLEVAGE

Pour enrober ses tanins, ce vin repose environ 6 mois en cuve avant sa mise en bouteille.

// DÉGUSTATION

La robe de ce Merlot est d'un rubis profond avec des reflets violines. Au nez, il est parfumé et épicé avec des notes de cèdre et de fruits rouges mûrs. En bouche, rondeur et souplesse dominant. Les tanins, bien présents, sont d'une belle finesse. On retrouve des notes de réglisse et de vanille en finale.

Ce vin peut être bu dès à présent mais il se conservera très bien pendant une à deux années.

// ACCORDS METS & VINS

Ce merlot ravira votre palais avec des côtes d'agneau, des darnes de thon rouge, des tomates farcies ou plus simplement avec vos raclettes et vos pizzas.

♥ Coup de coeur : Bavette à l'échalotte.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir autour de 14°C.