



MERLOT

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 100% Merlot

Vinification:

Macération pendant 20 jours, avec délestage régulier au début
Puis remontage en fonction des dégustations.

Elevage en cuve inox pendant 8 mois

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Servir à :

14-16°C / 57-60°F

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Alcool:

13.5°

Robe:

Bigarreau d'intensité moyenne mais très franche.

Nez :

Fin avec des notes de cacao accompagné de notes poivrées

Bouche :

Arômes de fruits rouges (cerise, framboise)

avec des tanins soyeux qui procurent une belle sucrosité

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Classique

Bouchon Diams ou à vis

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cartons

