

Son nom pourrait provenir du Merle (en « patois » le merlot est un petit merle) de par sa couleur noire, ou du goût de ces oiseaux pour ce raisin... Grand classique de notre gamme, le Merlot doit son succès à la qualité régulière qu'il affiche d'une année sur l'autre.



CEPAGE & APPELLATION

Rouge 100% Merlot
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge sombre. Nez puissant avec des arômes de petits fruits rouges. Attaque en bouche soyeuse. Finale longue et structurée.

ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, fromages de caractère.

DISTINCTION 2016

OR Concours Général Agricole de Paris

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A déguster autour de 18°. Garde 3 à 5 ans

TERROIR

Vignobles de bas de pente, à l'abri du vent. Bonne exposition solaire. Terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION

Traditionnelle. 10 jours de macération.
T° de fermentation: 25°C

DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise. Carton debout de 6 bouteilles.

Palette de 100 cartons.

GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0031

GENCOD Carton : 3 499 740 00 0048



Merlot

