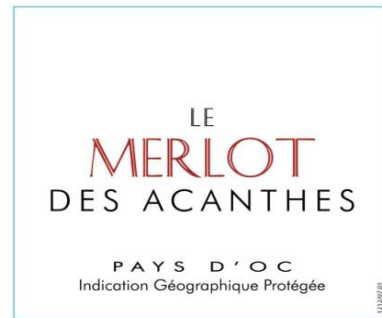




Vin disponible également en Bag in box de 5 et 10 litres



IGP - Pays d'Oc
MERLOT
« Les Acanthes »



Présentation : Bouteille de 75 cl bouteille « Bordelaise ».

Zone de production : commune de Rochefort du Gard et Pujaut

Superficie du Vignoble : 10 hectares

Rendement maximum : 60 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et caillouteux

Cépage : Merlot (100%, richesse, rondeur et arômes de fruits rouges)

Vinification : Cuvaision de 10 à 12 jours. Des remontages réguliers sont effectués au cours de la macération. La température est contrôlée et la cuvée est refroidie si nécessaire. La fermentation Malo-lactique est suivie d'une clarification soigneuse.

Caractères gustatifs :

Œil : robe profonde de cerises mures.

Nez : distingué de fruits rouges et d'épices blancs.

Bouche : ample, chaleureuse avec des arômes de confiture de cerises et de réglisse.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 16°C-18°C.

Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, Ce vin accompagnera vos apéritifs, vos viandes grillées ou vos instantes charcuteries et fromages.

Aptitude au vieillissement: 2 à 3 ans.