



MERLOT ROSE

Vin de pays du Var
Rosé

CÉPAGES :

100% Merlot

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille de 75cl

Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires

CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Assemblage d'un Rosé de saignée avec un jus de presse à 50%.

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rose très pâle aux reflets orangés
- Un nez atypique sur des notes épicées de cardamome, de citrus mêlées à un subtil parfum de fruits exotiques mûrs. Des notes d'amylique apparaissent après aération
- Une bouche très présente dès l'attaque, grasse et volumineuse. Un final épicé poivre blanc et agrumes frais

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 6 et 8°

DELAÏ DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 an

ACCORDS METS ET VINS :

Un rosé de gastronomie aux multiples facettes. Il peut être présenté en apéritif avec des petits légumes d'été trempés dans la tapenade. En repas, il se déguste avec une salade composée et des grillades de volaille ou encore un filet de rouget au citron .

