



# MERLOT ROUGE

## Vin de pays du Var Rouge

### CÉPAGES :

100% Merlot

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

### CONDITIONNEMENT :

Bouteille Kendo 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 90 % - Macération de 9 jours à température régulée en cuve inox, pressurage pneumatique et fermentation alcoolique et malolactique en cuve béton du XVIII<sup>ème</sup>

### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une belle robe rouge violine aux reflets marronnés
- Un nez torréfié et épicé, légèrement boisé
- Une bouche fraîche, dynamique, sur le fruit rouge bien mûr. Avec des tanins secs et une légère astringence

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°

DELAÏ DE CONSOMMATION OPTIMAL : 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

### ACCORDS METS ET VINS :

*Servi légèrement frais, ce rouge s'appréciera en apéritif avec de la charcuterie et des petits dés de fromage sec ou sur des plats de viandes grillés et épicés accompagnés de quelques légumes de saison.*

