

VINS DE PAYS VAUCLUSE

MERLOT

2023

ACCORDS METS ET VINS

Se déguste avec des côtes d'agneau grillées accompagnées de légumes au four et excellent avec un plat de pâtes en sauce tel que raviolis ou spaghettis à la bolognaise.

ENCÉPAGEMENT

Merlot.

TERROIR

Argilo, calcaire.

VINIFICATION

La vendange se fait fin septembre.

Sa vinification est traditionnelle avec une fermentation à basse température (25/30°C) pour privilégier l'extraction des arômes fruités de ces différents cépages.

DÉGUSTATION

Robe brillante, rubis. Jolie expression du cépage, sur des arômes de cacao, de piquillos, de fruits des bois et de menthol. Bouche charnue avec une belle sucrosité. Un merlot résolument charmant !



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol14%

Servir entre 16°C et 18°C

Garde de 3 ans