



DOMAINE DE MÉDEILHAN

ROUGE « MERLOT »

DEGRÉ :
13%

SOL :
Terroir basaltique.

COMPOSITION :
100% Merlot

CERTIFICATION
Terra Vitis

CONDUITE :
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4200 pieds/ha.

RÉCOLTE :
Vendange mécanique, égrappée.

VINIFICATION :
Fermentation d'une durée de 3 semaines entre 22 et 24°C. Pressurage en douceur avec un pressoir pneumatique avec séparation des jus.

DÉGUSTATION :

Rouge plaisant avec un nez fruité et expressif. La bouche est ronde, pleine et souple. Les fruits rouges prédominent avec une petite pointe de laurier.

À déguster entre 15 et 18°C.

Ce Merlot tout en harmonie pourra s'associer volontiers avec de la charcuterie, des viandes et légumes grillés et des fromages.

Disponible en bouteilles de 75 cl.

