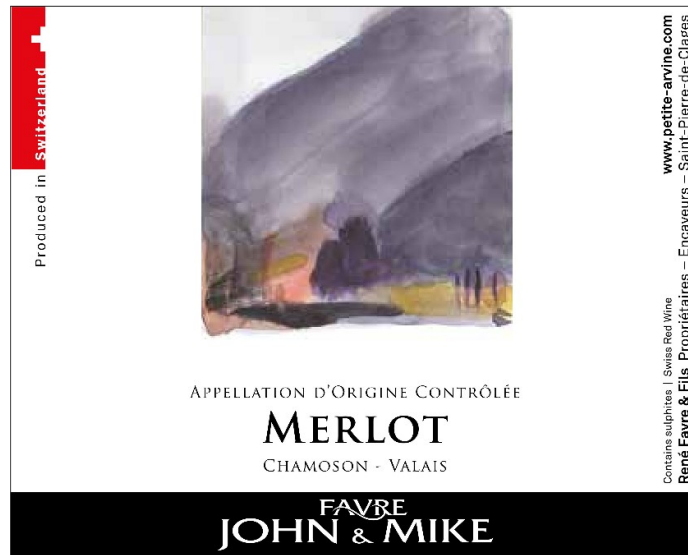


Merlot



Cépage : Merlot

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : très graveleux, le long de la Lozentze

Production : 800g/m²

Vinification :

Cuve inox, 2 fermentations

Analyses :

Alcool total 12.8 vol/°

Sucre résiduel aucun

Commentaires dégustation :

Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, puissance, des tanins forts et structuré. Vin moderne.

Accord gourmand :

Adapté pour toutes les viandes ainsi que les mets de chasse

Température de service : 15 C

Bouteilles : 37.5 cl et 75 cl

Conservation : 10 à 15 ans