



**Merlot** gamme **Les fruits défendus**

**Rouge IGP Pays d'Oc**



**DATE DE CREATION :**

**CEPAGE :** 100 % Merlot

**TERROIR :** Implanté sur des sols argilo-calcaires et un coteau calcaire exposé au sud.

**VINIFICATION :** Macération longue de 20 jours. Micro bullage avant et après fermentation malolactique.

**DEGUSTATION :** Nez expressif dominé par des notes de fruits rouges très mûrs, la bouche est dense et pleine : très quetsche, réglisse et thé vert. Un grand classique sur une partition bien interprétée.

**ACCORDS :** Terrine au poulet, tomates et feta

**SERVICE :** 16-18° C

**GARDE :** A boire dans les 2-3 ans

