

# Merlot Rosé demi-sec

## « TENTATION »



**Cépage** : merlot rosé

**Terroirs** : silico-argileux

**Appellation** : Vin De France

**Vinification** :

Les raisins sont conservés pendant 24 heures dans des cuves afin d'effectuer une macération pelliculaire.

Ils sont ensuite pressés. La fermentation s'effectue à basse température afin de dégager un maximum d'arômes floraux (fruits rouges ; cassis). La fermentation sera bloqué par le froid autour de 11.5 ° d'alcool, ce qui équivaut à 16g/l de sucre résiduel.

**DÉCOUVERTE SENSORIELLE** :

**La Robe**, rose très pâle

**Le Nez**: vin avec des notes de fruits rouges mûrs.

**En Bouche** :

Une bouche franche en attaque, suave ( 16g/l sucre résiduel) et dotée d'une belle longueur.

**Conseils de service et associations mets-vins** :

Servir entre 6 et 8°.

Accompagne idéalement l'apéritif ou une cuisine sucrée-salée.

**Conservation** :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 ans.

### Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306716140007

LOIRET Vincent « Château La Perrière » - La mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 09 72 67 93 - E-mail : vins.loiret@free.fr