

Merlot rouge

« Terroir La Perrière »



Cépages : Merlot

Terroirs : sol silico-argileux

Appellation : Vin de France

Vinification :

Les grains de raisin sont mis en macération dans une cuve aérienne avec chauffage à 30° pour extraire les anthocyanes (couleur) de la pellicule. Il est effectué des remontages et délestages 2 fois par jour. Juste avant la fin de fermentation, on décuve les grains pour les presser. La fin de fermentation s'effectue alors en cuve souterraine à 18°. Une deuxième fermentation s'opérera, appelée « malo-lacique ». A la fin de cette dernière, nous procédons à un soutirage à l'air et élevons le vin en foudres de chêne pendant 7 mois.

Glucose + Fructose : 1.5 gr/l

Acidité totale : 2.80 gr/l

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe: vin de couleur rubis clair.

Le Nez: Notes intenses de fruits noirs.

En Bouche: Vin rouge avec quelques notes épicées, toastées dues au foudre de chêne.

Conseils de service et associations mets-vins :

Servir entre 16 et 18° accompagné de :

- charcuterie, viandes blanches
- pizzas, quiches
- fromage

Accompagne idéalement les buffets.

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710072700