



MERLOT- ROUGE

VIN DE CÉPAGE

CEPAGE

Merlot

VINIFICATION

Pré fermentaire à froid. Fermentation à température régulée avec des remontages quotidiens pendant 15 jours.

TERROIR

Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée. Age de la vigne : 15 ans.

HARMONIE GUSTATIVE

Un rouge tout en modernité avec une robe d'un rouge soutenu aux nuances vives. Nez d'une belle expression avec des notes de fruits rouges. La bouche est enrobée avec une note finale de fruit confit.

ACCORD METS/VINS

Ce beau merlot accompagnera vos brochettes, entrecotes, côtes d'agneau tout en elegance.



8° C - 10° C



75 Cl



2005, route de Berre
13090 Aix-en-Provence
Tél: 04 42 20 19 88
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr

www.lesvigneronsdegranet.com



lesvigneronsdegranet



lesvigneronsdegranet