

# MERLOT-CABERNET

## TERROIR

**Région :** Sud-Ouest (France)

**Appellation :** Côtes-de-Gascogne

**Sol :** argilo-calcaire

**Rendement :** 70 hl/ha

## VIN

**Cépages :** 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

**Degré :** 12,5%

**Sucres résiduels :** <1g/L

**VINIFICATION :** Fermentation de 2 semaines avec macération pelliculaire complète, pressurage doux, fermentation malolactique, maturation sur lies fines.

## DEGUSTATION

Un 'petit rouge' intense aux arômes de cerises et framboises mûres, une touche cacaotée, une bouche soyeuse et des tannins fondus.

A consommer dans les 3 ans.

## ACCORD

Un tajine d'agneau, un bibimbap, un steak de thon mariné grillé au barbecue, une salade Caprese aux nectarines rôties.

## PACKAGING

Bouchon

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 4 x 25 cartons : 600 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

