

I.G.P. MERLOT

« Fascination »



Cépage : MERLOT

Sol granitique de plateau, exposition Sud, Sud-Est

Rendements : 60 hl/ha.

Elaboration :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée, cuvaison de 10 jours avec maîtrise des températures.

Élevage en cuves émaillées ou inox pendant 6 mois.

Dégustation :

Le Merlot est un cépage qui donne des vins ronds, charnus et onctueux, aux arômes de fruits noirs comme la cerise noire, la mûre et le cassis. Vous obtenez également des arômes de truffe, violette, prune, chocolat.

Accords mets et vin :

Un vin gourmand et simple, à partager entre amis en apéritif avec de la charcuterie, terrines et pâtés.

Ou avec des viandes blanches rôties.

Garde : Prêt à boire.



PIERRE FINON
VIGNERON

Une histoire, un homme, une passion.