



Photo non contractuelle

// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de terroirs schisteux.

// CÉPAGES

Merlot.

// VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Le merlot suit une macération carbonique. Le est vinifié de façon traditionnelle par une macération classique avec remontages quotidiens.

// DEGUSTATION

Paré d'une robe pourpre, ce vin charme par son explosion de fruits noirs caractérisée par la groseille, la mûre et le cassis. La bouche friande et onctueuse, aux tanins soyeux, révèle des notes épicées et une finale fraîche.

À consommer dans l'année pour préserver ses arômes intenses.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement sur des plats de légumes gratinés ou accompagné d'un plateau de fromages.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir à 15°C.