

MERLOT
Domaine de Bachellery
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés. Macération en cuve pendant 5 semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées jusqu'en décembre. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustative du millésime.

Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Superbe robe sombre, aux reflets pourpres.

Nez typé s'ouvrant sur les fruits noirs (mûre, cassis), avec des notes de tabac.

Bouche fraîche, équilibrée et souple, très aromatique, avec des notes florales et de fruits rouges, finale élégante sur le zan. Belle maturité des tannins, jolie expression du cépage.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne la charcuterie, les viandes grillées, les volailles, les fromages. Servir plutôt frais, entre 15° et 16°.

