

PETITE MERLOTTE BORDEAUX SUPÉRIEUR

100 % Merlot



Roi des comptoirs !

Soyez prévenu, c'est une explosion de fruits.

Un Merlot doux et soyeux, sur des notes de cerises noires juteuses et d'un soupçon de cassis, il présente une délicieuse rondeur et une texture veloutée.

« La Petite Merlotte », c'est faire durer la fête !

Élaboration : table de tri, fermentation en cuves inox, levurage partiel, extractions et température modérées (28°C) pour des tannins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 16 à 20 mois en cuves inox et béton. Peu de soutirages, pour garder un fruité net et éclatant. Léger collage avant filtration.

Vin plaisir à déguster sur une durée de 3 à 6 ans, avec une cuisine "bistrot", volailles ou brochettes grillées. Le vin des plaisirs simples !