



Merlot 2016

IGP Ardèche



Le Cépage Merlot

Cultivé dans le Sud de la France, il donne un rouge assez corsé, souple, d'évolution rapide.
Il donne des vins plus tendres en bouche.

Le vin de merlot développe des arômes de fruits rouges (surtout cerise),
de prune, d'épice et même parfois d'herbe coupée.

Vinification

Le Merlot est récolté tôt dans la saison des vendanges, il arrive à maturité mi-septembre.
La vinification est traditionnelle, c'est à dire une cuvaison de 10 jours avant pressurage.

Caractéristiques du Merlot 2016

Ce Merlot se reconnaît assez facilement à sa robe sombre et à son goût,
tout d'abord épicé et légèrement herbacé.
Son nez est caractérisé par des notes de fruits noirs et cuits.
D'élégants petits tanins qui riment avec une note florale,
et une certaine robustesse en fin de bouche.

Suggestion d'accompagnement

Idéal sur un grand plateau de fromage.
Recommandé avec un plat en sauce, également avec du gibier.

Température de service idéale : 15°