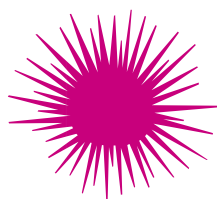


Méditéo



PAYS D'OC

MERLOT

LOCALISATION

Situé dans la région Languedoc-Roussillon ouverte sur la Méditerranée, le vignoble des Vins de Pays d'Oc offre une richesse de terroirs et de climats inégalée, conditions idéales à l'épanouissement de la vigne. Nous avons sélectionné des cépages généreux et fruités, à consommer simplement, en famille ou entre amis.

VINIFICATION

- Suivi rigoureux des parcelles
- Récolte à maturité des fruits pour atteindre une richesse aromatique optimale et extraire tout le caractère du cépage
- Foulage, éraflage à réception des raisins
- Fermentation avec contrôle des températures
- Cuvaison de 8 à 15 jours
- Soutirage et fermentation malolactique
- Elevage en cuve 5-6 mois

ROBE

Riche en couleur

NEZ

Bouquet frais de fruits rouges avec une pointe de cerise, de pruneau et d'épices

BOUCHE

Toujours dominée par le fruit, elle se fait ronde et soyeuse grâce à des tanins enrobés et savoureux

ACCORDS CULINAIRES

Vin exprimant parfaitement la typicité du cépage Merlot. Servez-le dans ses jeunes années entre 16 et 18°C (ou légèrement rafraîchi l'été) lors de barbecues, avec des viandes en sauce, hamburgers ou fromages.