

MERLOT PAYS D'OC IGP LES JAMELLES 2023

IGP OC

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Merlot

Alcool : 14%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : La macération dure de 2 à 4 semaines. Une partie de la cuvée est élevée au contact du bois pour gagner en complexité. Une petite partie de la cuvée est élaborée en thermovinification pour gagner en fruit, rondeur et souplesse.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : D'une couleur soutenue, le Merlot Les Jamelles est riche, long et rond.

Nez : Il a des saveurs de fruits mûrs (cerise Burlat, fraise des bois), ainsi que des parfums de clafoutis et caramel.

Bouche : Des notes de cannelle, de noix de muscade et même de tomate cerise sont aussi bien présentes. Les tannins sont soyeux et agréables en bouche. Ce Merlot fait l'unanimité des convives ! Il est bien équilibré et facile à boire.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Servir à 17 – 18°C

Accords mets et vins : Idéal avec des viandes rouges grillées, des viandes blanches à la plancha ou en sauce, des plats végétariens épicés ou des fromages légers.

Garde :

