
Bistro Marquisat
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

❖ **ORIGINE ET TERROIR :**

Situé sur un terroir argilo-calcaire, sur les flancs de la Montagne Noire, cette terre bénéficie d'un microclimat très favorable.

❖ **CÉPAGE :**

100% Merlot

❖ **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

*Vinification classique après éraflage.
Fermentation sous température contrôlée.*

❖ **DÉGUSTATION :**

La robe est rouge profond avec des reflets pourpres. Le nez est épicé et développe des arômes de fruits rouges (fraise et mûre notamment), que l'on retrouve en bouche. L'équilibre en bouche est souple, soutenu par des tanins fondus.

❖ **CÔTÉ CUISINE :**

Ce Merlot accompagne délicieusement pâtes, charcuterie, cailles rôties, aubergine à la provençale, viandes grillées ou rôties et les fromages.

Température de dégustation 16 - 18°C.

