Chantarel - Merlot -
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

- *CÉPAGE :*
  100% Merlot

- *TECHNIQUES DE VINIFICATION :*
  Après égrappage, les raisins sont vinifiés de façon traditionnelle.

- *DÉGUSTATION :*
  La robe est d'un rouge intense avec de larges reflets violines. Le nez exhale de puissants parfums de vanille, de sous-bois et de fraise mûre. La bouche est ample et veloutée. Les tanins sont présents et équilibrés, ce qui confère au vin une agréable onctuosité.

- *CÔTÉ CUISINE :*
  Il accompagnera parfaitement charcuterie, cailles rôties, aubergine à la provençale, les viandes grillées et les fromages.
  Température de dégustation 15 - 17°C.