

Le Merle Haut Perché



DÉGUSTATION

Le vin se présente sous une belle robe pourpre, profonde. Le nez, intense, aux parfums de fruits rouges et de sous bois est typique du cépage. L'attaque est ronde et pleine, bien équilibrée par une belle acidité qui en font un vin, souple et gourmand.

CÉPAGE

Merlot.

VINIFICATION

Raisins éraflés en totalité. Vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 16° et 18°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Viandes blanches et volailles rôties.

