

Domaine de La Perrière

IGP d'OC Merlot



Bag in box de 5 et 10 Litres



Appellation : IGP d'OC

Couleur : Rouge

Degré : 13% vol

Terroirs : Argilo-calcaire et calcaire

Cépages : Merlot (100%)

Vinification : Le raisin est ramassé bien mûr, mis en cuve suivi d'une macération à froid pendant 4 jours, ensuite la fermentation est conduite à température contrôlée, ce qui permet d'obtenir des vins structurés et aromatiques. La vinification est traditionnelle avec une macération de 10 à 15 jours.

Garde & Dégustation :

Ce vin de cépage Merlot se déguster jeune.

Nez puissant aux subtils arômes floraux. En bouche, il est fruité, rond, les tanins sont présents et laissent place à une finale agréablement persistante et typée.

A servir entre 16 et 17° sur toutes vos

Informations complémentaires :

BIB	Palette Europe	BIB/Couche	Cartons/Palette
5L	80x120	35	140
10L	80x120	24	72