

# Domaine de La Perrière

IGP OC Merlot



**Appellation :** IGP PAYS D'OC

**Couleur :** rouge

**Millésime:** 2016

**Degré:** 14 % vol

**Terroirs :** terroir calcaire et argilo-calcaire

**Cépages :** Merlot

**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 peut se déguster jeune mais supporte très bien une garde de 5 à 6 ans.

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 viandes en sauce, vos gibiers et vos grillades épicées.

Les fromages au lait de brebis .

Informations complémentaires :

**Bouteille**  
75 cl

**Palette Europe**  
80x120

**Carton**  
6 bouteilles

**Cartons/Couche**  
13

**Cartons/Palette**  
104

**Bouteilles/Palette**  
624