



Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur : Rouge

Millésime : 2025

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 épiciées.

Les fromages au lait de brebis.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	13	104	624