



Notes de dégustation :

Robe d'un rubis profond, le nez est friand, sur le registre des fruits rouges, cerises noires, prunes fraîches. La bouche est toute en rondeur, en fruit, un vin fait pour le repas.

Cépages :

Merlot 100%

Terroir :

Grès

Vinification :

Gilbert & Gaillard ont assemblé les meilleurs jus du Languedoc pour vous offrir ce millésime 2017. Les raisins sont vendangés à la machine, égrappés et pressés de nuit pour conserver leur fraîcheur et les préserver de l'oxydation. Fermentation à basse température, permettant l'extraction d'arômes de petites fleurs. Elevage sur lie pendant une semaine, utilisation de colle de pois.

Accords Mets et vins :

Viandes rouges, fromages, Chocolat

Servir à 16°C

75cl – 13% Vol

