



LES VIGNOBLES
DE L'ALARIC

SENTIERS DU SUD MERLOT

IGP PAYS D'OC

CÉPAGES

Merlot

DEGRÉ

14°

RENDEMENT

70 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-sableux

DÉGUSTATION

Ce Merlot, d'une robe rouge rubis profond, dévoile un bouquet de fruits mûrs comme la cerise noire, la prune et la framboise. On y retrouve également des notes de chocolat et de vanille. En bouche, ce Merlot est réputé pour sa texture onctueuse et veloutée. Il présente des arômes de fruits noirs, une acidité équilibrée et des tanins souples

ACCORD METS-VIN

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un steak grillé, de l'agneau ou un ragoût de bœuf. Elle sublimerait les riches arômes fruités et les tanins de ce Merlot

SERVICE

13°

CONSERVATION

2 à 5 ans

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, vendange égrappée

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Bouteille de Bourgogne 75 cl, carton de 6 bouteilles, palette de 630 bouteilles

Léger



Corsé

Fruité



Épicé

Souple



Tannique



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 rue de l'artisanat,
11 700 Capendu

04 68 79 00 76

service.commercial@vignobles-alaric.com
www.lesvignoblesdelalaric.com