# MERLOT




2025

## RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

## TYPE DE VIN

Rouge

## CÉPAGES

100 % Merlot

## DEGRÉ

11 % vol.

## PROFIL GUSTATIF

Vin fruité et épicé

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C à 17°C

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Vinification en levures indigènes. En cuve, peu d'intervention pour garder la finesse et le fruit du cépage.

## TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

## QUANTITÉ

75cl

## ARÔMES



mûre noire
Prune



Baies de cassis



Epices douces

*Cette cuvée avec sa robe rubis nous propose un nez riche de fruits mûres et d'épices. En bouche son attaque est ronde, sur des notes de prune et mûre noire pour une finale plus acidulée de baies de cassis et de poivre noir. A partager sur une viande rouge, un magret de canard ainsi qu'une tagine bien épicée.*

Bertrand HENRY
VIGNERON