

ÉQUILIBRE

MERLOT CABERNET

L'ARJOLLE

Deux cépages reconnus pour un assemblage aussi séduisant que rond!



Fruit de l'assemblage de deux cépages du bordelais, nés sous le ciel de la Méditerranée, ce vin offre autant de caractère que de rondeur gourmande.

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 13%

Vendange: Mi-Septembre.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (8°C)
Fermentation alcoolique à 25°C avec remontage régulier.

Élevage: Elevage en cuve.

Dégustation: Ce vin s'ouvre sur un bouquet de petits fruits rouges. Au palais, on goûte à son caractère franc et droit, dominé par des notes de fruits mûrs et d'épices douces.
Un vin de plaisir doté d'un tempérament feutré et d'un bel équilibre.

Accord mets et vin: Bœuf grillé accompagné de légumes, tomates farcies, hachis parmentier, fromages à pâtes dures
affinage 6 mois

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Sud de France

ISO 14001
performance environnementale
environmental performance