

PALAIS ROYAL

Une vendange "tardive" de Merlot !

Laissez-vous surprendre par la douceur et la complexité d'un Merlot vendangé à très haute maturité !

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 17% Vol

Cépages: 100% Merlot

Vendanges: Mi-October

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (8°C)
Fermentation alcoolique entre 26-28°C.

Mutage sur marc de raisin. Elevage en barriques de trois ou quatre vins pendant 12 mois.

Dégustation: Sa couleur est celle du chocolat. Son nez est celui d'un coulis de fruits noirs confiturés. Sa bouche est celle d'un dessert cacaoté aux grains de café. Sa finale s'épanouit tel un velours !

Accord mets et vin: Tarte au chocolat, fromage, desserts, apéritifs

