

EQUINOXE

MERLOT

Le caractère des vins d'Équinoxe égale leur élégance !



Le Merlot dans sa pure expression de velours.

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 14%Vol

Cépages: 100 % Merlot

Vendanges: Le domaine de l'Arjolle récolte aux premiers jours de l'automne, les raisins qui donnent naissance aux vins d'Équinoxe. Cet Équinoxe séduit par son expression magnifiée du cépage Merlot.

Vinification: Macération préfermentaire à froid (8°C).
Macération post-fermentaire à chaud (35°C) de 10 jours.

Dégustation: Une belle robe rubis brillante se dévoile en même temps qu'un nez complexe de fruits rouges et confiturés. L'attaque en bouche est généreuse. Elle s'épanouit sur la fraîcheur et de très beaux tanins, preuves d'une grande maturité.

Accord mets et vin: Filet mignon, gigot d'agneau aux figues et au miel, pèlardons