

Vin Biologique

DOMAINE DE LA CADENETTE

COSTIERES DE NÎMES APPELLATION CONTROLEE



LE MERLOT

AOC COSTIERES DE NÎMES



CEPAGE

100% Merlot

SOL

Argile et galets

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Après vendange, le raisin est mis en cuves séparées par cépage et par parcelle. Le processus de fermentation commence. Le savoir-faire du vigneron permettra alors d'extraire du fruit l'intensité de ses arômes et de sa couleur.

Elevage en cuve.

DEGUSTATION

- Œil : Très sombre aux reflets grenat.
 - Nez : Nez concentré, gourmand de petits fruits rouges noirs, confiturés, de grillé.
 - Bouche : Bouche puissante aux tanins fermes mais enrobés.
- Idéal avec des viandes.

GRAPE VARIETY

100% Merlot

SOIL

Clay and pebbles

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.

After harvest, the grape is put in tanks separated by vine and by plot of land. The process of fermentation begins. The wine grower's know-how will then allow to extract from the fruit the intensity of its aromas and its colour.

Ageing in vat.

TASTING

- Colour : Very dark with garnet highlights.
 - Nose : Concentrated, greedy nose of jam small black red berries, of grilled.
 - Mouth : Powerful mouth with firm but coated tannins.
- Good with meat.