



domaine de BELLEMARE



MERLOT



CEPAGE

100% Merlot

SOL

Sablo-argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage.

Fermentation contrôlée à 27-28°C environ 30 jours

Elevage en cuve inox durant 6 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge grenat.
- Nez : Notes de fruits noirs, mûres et cassis.
- Bouche : Attaque onctueuse avec des notes de fruits noirs et de zan, tannins soyeux.

A servir entre 16° et 18°C.

Accompagne parfaitement viandes en sauces, rôtis, magret de canard.

GRAPE VARIETY

100% Merlot

SOIL

Sand and clay

VINIFICATION / AGEING

Early picking. Total destemming and sorting grapes before vatting.

Controlled fermentation (at 27-28°C) during 30 days.

Ageing in stainless tank for 6 months.

TASTING

- Colour : Garnet red.
 - Nose : Notes of black fruit, blackberries and blackcurrant.
 - Mouth : Creamy attack with notes of black fruit and zan, silky tannins.
- Serve between 16° and 18°C.

Good with meats in sauces, roasts, duck breast.