

TERROIR

Parcelle : Le Pré des
Lèbres, Banne
Sols : grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 20 ans
Rendement : 30 hl/ha

CÉPAGE

100% Merlot

DÉGUSTATION

Robe brillante à la teinte
grenat.
Nez chocolaté allant
sur le cassis et la griotte.
Bouche aux arômes de
figue séchée et de fruits
noirs avec une belle finale
de noisette caramélisée.

VINIFICATION

Vendanges et égrainage
manuels, foulage aux
pieds, fermentation lente
de 45 jours
En partie élevé en fûts de
chêne

ACCORDS

Amuse-bouche, foie
gras, gibiers, fromage
de brebis, roquefort,
trianon au chocolat,
forêt noire.

Garde : 5 ans
Alcool : 15 %
SO2 : 77 mg/l.

Température de service :
Entre 12 et 16 °C

