

MAISON CASTEL GRANDE RESERVE MERLOT

NA

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : MERLOT ROUGE

Alcool : 14%

Certification : TERRA VITIS



VINIFICATION

Méthode : Dans les chais, l'approche de Maison Castel est très rigoureuse. Afin d'exprimer tout le potentiel du Merlot, Maison Castel utilise la vinification traditionnelle et extractions lentes et douces afin d'obtenir une structure veloutée et de la rondeur. L'élevage permet ensuite d'affiner les tanins et de développer la complexité aromatique..

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CART 6 BTLS



TERROIR

Région Viticole : PAYS D'OC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : robe rubis sombre et brillante

Nez : nez aux arômes de petits fruits rouges, de cerise et de fraise des bois, et ces notes intenses d'épices et de pruneau.

Bouche : bouche puissante et élégante, aux tanins soyeux et à la finale souple et longue, avec des notes toastées et grillées

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 16 et 18°C

Accords mets et vins :

- des viandes rouges accompagnées de petits légumes grillés, volailles rôties ou magret.
- les fromages affinés, notamment l'Ossau Iraty...
- un carré de chocolat noir

Garde :

