

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

MERLOT

Pays d'Oc IGP

Sols

Argilo-calcaires et caillouteux.

Cépage

100 % Merlot.

Vinification

Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. La fermentation se déroule sur 6 à 12 jours et à basse température afin de préserver la richesse des arômes.

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Celle-ci se pare d'un rouge grenat d'une extrême profondeur.

Nez

Un parfum expressif dévoilant des notes de fruits rouges, comme la cerise et la framboise, mais aussi de cassis.

Bouche

D'une belle longueur en bouche, ce vin révèle des tannins souples et soyeux.

Accords mets-vins

Ce vin s'accorde particulièrement bien avec les volailles rôties, les salades et les fromages affinés.

Servir

de 15 à 17°C.

Durée de conservation

de 1 à 3 ans.

