

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

MERLOT

Pays d'Oc IGP

Rebsorte

100 % Merlot.

Weinbereitung

Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Die Gärung erfolgt im Laufe von 6 bis 12 Tagen bei niedriger Temperatur, um die Aromenvielfalt zu erhalten.

Boden

Lehmig-kalkige und kiesige Böden.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe

Ein sehr tiefes Granatrot.

In der Nase

Ein ausdrucksstarker Duft, der Noten nach roten Früchten wie Kirsche und Himbeere, aber auch nach schwarzer Johannisbeere verströmt.

Am Gaumen

Dieser Wein weist eine schöne Länge am Gaumen sowie geschmeidige und seidige Tannine auf.

Empfehlungen

Dieser Wein passt besonders gut zu gebratenem Geflügel, Salaten und reifem Käse.

Serviertemperatur

15 bis 17°C.

Lagerfähigkeit

1 bis 3 Jahre.



www.alexislichine.com