



MERLOT

Gamme : Tradition

Appellation : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Merlot

Vendanges : Vendanges mécaniques de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

Vinification : Traditionnelle. Eraflage, Foulage 100%. Macération courte de 4 à 6 jours. Remontages journaliers. Températures contrôlées (20 à 25°C).

Commentaire : Robe soutenue d'un beau rouge grenat, reflets vifs. Nez aromatique de fruits rouges (framboises, groseilles). Très souple en bouche et bien équilibré.

Conseil de votre caviste : Vous apprécierez ce vin sur vos entrées (charcuteries, tourtes...), Vos plats chauds type spaghetti Bolognaise ou sur vos grillades et vos fromages à pâte pressée (Cantal, Comté,...). A boire dès maintenant ou à garder 1 à 2 ans. Aération conseillée avant consommation.

Label :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98
www.jassedisnard.com