

# Merlot-Cabernet « en conversion bio »

Le Merlot et le Cabernet sont des cépages faciles à cultiver et à vinifier, donnant un vin complexe, facile à boire et qui ne nécessite pas de long vieillissement.



## Critère technique d'élaboration :

Les raisins du Merlot sont chauffés avant l'insertion dans la cuve et la fermentation. Cette pratique permet d'extraire la couleur et les arômes du raisin. Cela apporte davantage d'arômes et de goût.

Le Cabernet, lui est mis en cuve et macérer (extraire les tannins) ce qui aide au vin à bien vieillir et à lui apporter une structure.

L'assemblage des deux cépages se fait après la vinification. Chacun apporte sa spécialité pour arriver à un vin complexe et très goûteux.



## Découverte sensorielle :

- Œil : couleur vive, intense et profonde de rubis, rouge foncé.
- Nez : Un nez resplendissant de franchise avec des parfums de fruits rouge, intense. Très puissant, flatteur ...
- Bouche : arômes de fruits noirs comme le cassis et la mûre sauvage.
- Caractère : fort, très prononcé.



Degré d'alcool : 12,5%vol



Température de service : 16°C



## Accord mets et vin :

Ce vin accompagne parfaitement vos entrées de charcuterie, ainsi que les viandes blanches, le bœuf et aussi vos plateaux de fromage ... Il se conserve pendant 5 ans.

