



Domaine de Meillan

Famille AUBRY

32100 Larroque sur l'osse tel : 06 89 52 00 08
mail : aubrysylvain1556@neuf.fr www.domainedemeillan.fr



Merlot Rouge

Igp Cotes de Gascogne

Terroir: sols argilo-calcaires

Cépages: 100% Merlot.

Vinification:

Vendange égrappée et foulée

Fermentation Alcoolique sous température contrôlée

Délestages hebdomadaires

Fermentation Malo-Lactique en cuve

Elevage sur lies fines plusieurs mois

Dégustation:

Robe: rouge pourpre.

Nez: arômes de framboises, cerises,
et de bourgeon de cassis

Bouche: tannins légers. vin rond et souple

Servir: entre 12 et 20°C .

Peut se consommer frais, l'été sur tapas, pizza,
tartes salées, barbecue.. Et à température ambiante
sur viandes rouges, viandes blanches, paëlla, fromages...

Garde: A consommer dans les 2 ans qui suivent le millésime.

