

## Le fleuron du vignoble ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 40 ans  
Assemblage : 100% Merlot



### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve - Macération pendant 21 jours -  
Levures indigènes - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant  
12 mois - Mise en bouteille sans collage.



### Accords

Ce vin peut régaler bon nombre de connaisseurs accompagné d'un gigot de  
7h ou d'un bœuf bourguignon. Il se marie aussi très bien avec les fromages à  
pâte molle comme le Neufchâtel.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



### Spécificités

Alcool : 14.5%  
Soufre Total : 29 mg/L\*  
Sucre : 0.6 g/l

Gencod : 3 51334 4175006  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 100 mg/L

