

Sentiers du Sud

Merlot

	Région	Languedoc	
Appellation	IGP Pays d'Oc	Terroir	Argilo-Calcaire
Millésime / Vintage	2018	Degré	13°
Cépages	Merlot	Rendement	80 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Ce merlot à la robe pourpre soutenue est remarquable de finesse et de concentration.

Au nez, des parfums de fruits noirs. La bouche est souple, équilibrée avec des notes de torréfaction, de chocolat et de fruits secs. Cette cuvée accompagnera parfaitement les viandes rouges et fromages doux.

This merlot with a deep purple colour is very round, full and very concentrated. This wine offers a delicacy and distinguished nose with fragrances of red and black fruits. In the mouth we can find a wine well-balanced and soft with some notes of roasting, chocolate and dry fruits. Perfect to drink with grilled meats and sweet cheeses.

Service 18°

Conservation / Ageing potential

3 à 5 ans / 3 to 5 years



Vinification / Wine making process

Vinification traditionnelle, vendange égrappée et cuvaïson 6 jours.

Traditional maceration with destemming grapes, 6 days of cuvaïson.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.
Bordelaise bottle, packs of 6 bottles, pallets of 600 bottles.



Cantabric