

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

### MERLOT

**CÉPAGE :** 100 % Merlot.

**VINIFICATION :** Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. La fermentation se déroule sur 6 à 12 jours et à basse température afin de préserver la richesse des arômes.

**SOL :** Argilo-calcaire et caillouteux.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** Celle-ci se pare d'un rouge grenat d'une extrême profondeur.

**NEZ :** Un parfum expressif dévoilant des notes de fruits rouges, comme la cerise et la framboise, mais aussi de cassis.

**BOUCHE :** D'une belle longueur en bouche, ce vin révèle des tannins souples et soyeux.

**RECOMMANDATIONS :** Ce vin s'accorde particulièrement bien avec les volailles rôties, les salades et les fromages affinés.

**SERVIR :** de 15 à 17°C.

**DURÉE DE CONSERVATION :** de 1 à 3 ans.

