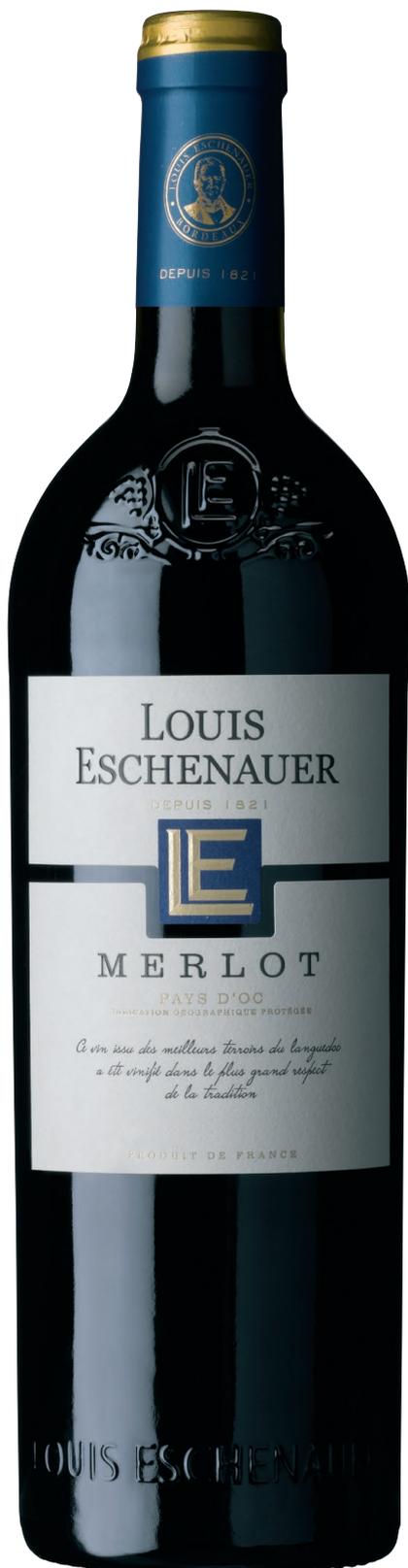


LOUIS ESCHENAUER

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.

