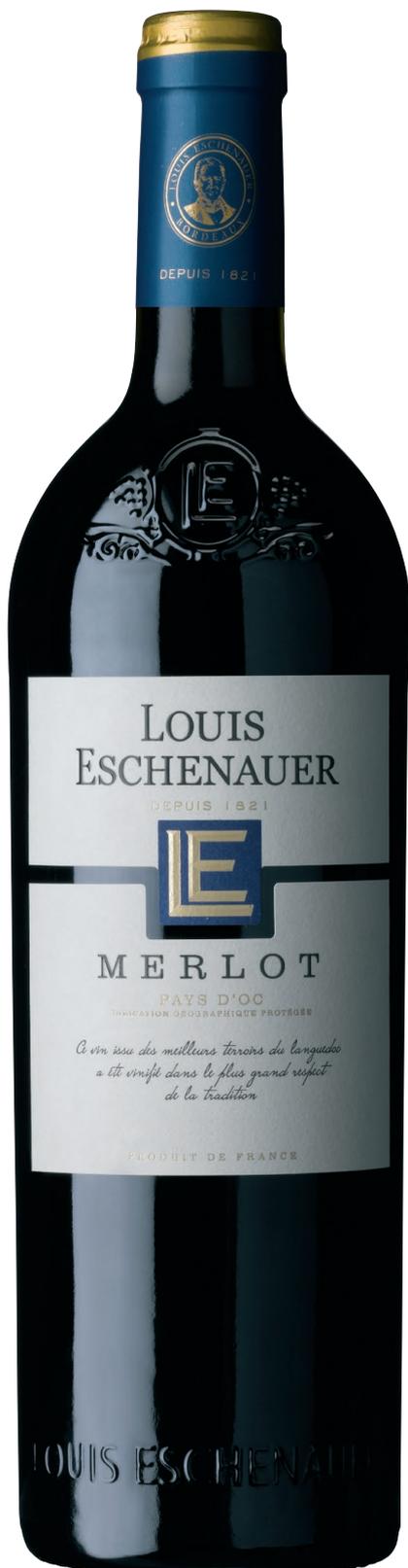


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

### MERLOT

**REBSORTE:** 100 % Merlot.

**WEINBEREITUNG:** Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Die Gärung erfolgt im Laufe von 6 bis 12 Tagen bei niedriger Temperatur, um die Aromenvielfalt zu erhalten.

**BODEN:** Lehmig-kalkige und kiesige Böden.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Ein sehr tiefes Granatrot.

**IN DER NASE:** Ein ausdrucksstarker Duft, der Noten nach roten Früchten wie Kirsche und Himbeere, aber auch nach schwarzer Johannisbeere verströmt.

**AM GAUMEN:** Dieser Wein weist eine schöne Länge am Gaumen auf sowie geschmeidige und seidige Tannine.

**EMPFEHLUNGEN:** Dieser Wein passt besonders gut zu gebratenem Geflügel, Salaten und reifem Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 15 bis 17°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 1 bis 3 Jahre.

