

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.

