

Chemin de Compostelle

Merlot 2018

**Vin issu de vignes de 20 ans. Sol sidérolithique à 250 m d'altitude
Vinification de 10 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.
Il accompagnera les grillades de viandes voir même une darne de thon.**

Appellation : IGP Cotes du Lot

Cépage : 100% Merlot.

Rendements : 70 hl/ha

Degré alcoolique : 13,5°

Vinification : Traditionnel en cuve inox

Elevage : En cuve pendant 6 mois

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.

Bouchon : liège Diams 3, garantie sans goût de bouchon.

Garde : Environ 4-5 ans

Dégustation : Couleur rubis. Nez explosif sur les fruits frais. La bouche est à la fois floral et sur le fruit cassis. Les tannins sont très souples, jolie sucrosité et joli volume, finale sur le cassis et fruits rouges

Servir à une température de 16-18° environ

