

La Cave des 9 Clés Merlot

Vignoble | Sud Ouest

AOC | Pays d'Oc

Typicité | Souple

Fournisseur | Skalli



TERROIR Terroir argilo-calcaire du Pays d'Oc

CÉPAGE Merlot (100%)

VINIFICATION Fermentation à 28°/30°, macération post fermentaire pendant 20 jours et fermentation malolactique systématique.

DÉGUSTATION

VIN CONVIVAL

Couleur | *Robe rouge soutenu.*

Nez | *Nez de fruits rouges (framboise et cerise)*

Bouche | *Attaque souple. Rondeur et fruité intense. Style facile.*

ACCORDS METS Tapas, Charcuterie & Terrines, Fromages à pâte dure, Tartines salées, Fromages frais.

SERVICE IDÉALE



15-16°C



CARTE DES VINS

Un vin souple et onctueux aux arômes de fruits rouges intenses.

