



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Rouge NATURE 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



MERLOT

Vendange | vinification :

Récolté la nuit pour éviter l'oxydation.

Elaboré à partir de Merlot, ce vin n'a reçu aucun intrant.

Une vinification traditionnelle, avec une macération courte, permet d'obtenir un vin à la robe franche moyennement soutenue.

Dégustation :

Le nez est plaisant, il propose un parfum de fruits rouges et de feuilles de cerisier qui évoque le guignolet.

Légèrement acidulé, avec peu de tanins, c'est un vin souple et élégant avec de jolies notes de cerise en fin de bouche.

L'objectif est d'obtenir un vin sur le fruit et la gourmandise, où seul le sol de Camargue s'exprime.

Accord mets :

C'est le compagnon parfait d'une planche de charcuterie ou d'un plateau de fromages crémeux.

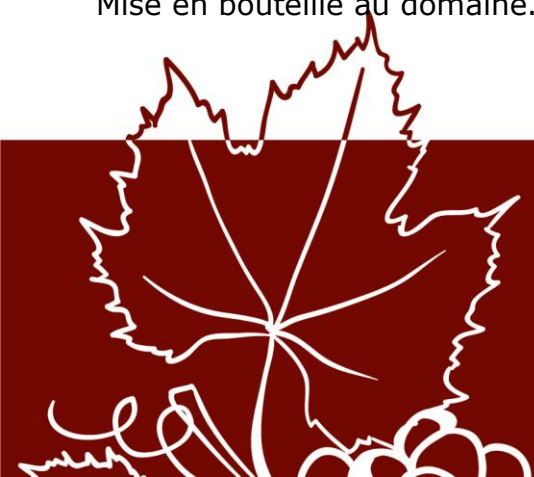
Servir entre 16/18°C.

A déguster dès maintenant.

Mise en bouteille au domaine.



- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220048



Pierre CARTIER | Vigneron

12073 Route de Salin-de-Giraud | 13200 ARLES

+33(0)9.64.18.90.33

www.domainedebeaujeu.fr