

L'ALLIANCE DES GÉNÉRATIONS

VIN ROUGE, ASSEMBLAGE CABERNET / COT, AOC TOURAINE

Caractéristiques: Subtil assemblage de 80% cabernet-franc et 20% de côt. Sa robe pourpre à reflets grenat révèle un nez complexe de fruits rouges mûrs et pruneau confit. En bouche les arômes ci-dessus cités resteront longtemps et sur la fin il se découvrira des notes de noisette.

Vinification: Après avoir été égrappés puis foulés, les raisins sont mis à macérer. Après de nombreux pigeages, le vin est vieilli de 18 mois à 24 mois en fûts de chêne puis repose 8 mois en cuve avant de continuer son vieillissement en bouteilles afin de vous offrir un millésime prêt à boire lors de sa commercialisation.

Rendement : 35 hl/ha sur des vignes âgées de 30 à 50 ans.

Accompagnement: A déguster sur des viandes en sauce, des gibiers, des fromages ou tout simplement entre amis.

A boire à température ambiante.



SARL Jean Mérieau • **Jean-François Mérieau WINEMAKER**
28, route de la Vallée 41400 Saint-Julien de Chédon - FRANCE
Tél : + 33 254 32 14 23 - Fax : + 33 254 32 84 03
info@merieau.com / export@merieau.com
www.merieau.com

