



MERLOT ROUGE COTEAUX DE PEYRIAC IGP



LE MERLOT DU *Donjon*

CEPAGES : 100 % Merlot.

TERROIR : Terrasses graveleuses de la Clamoux et coteaux argilo-calcaire.

CLIMAT : Méditerranéen chaud et sec avec une forte influence océanique.

CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Longues cuvaisons.
Contrôle rigoureux des températures.
Eraflage dès le ramassage à la vigne.

DEGUSTATION : Robe rouge grenat aux reflets violines. Nez de petits fruits noirs, réglisse et vanille.
Bouche ample et expressive sur une longue finale aromatique.

GASTRONOMIE : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi bien les viandes rouges, grillées ou en sauce que le gibier ainsi que les fromages de caractère.
Mieux encore, à consommer sur une noisette d'agneau du pays Cathare poêlée aux figues.

TEMPERATURE de SERVICE : 16 à 18°C.
5 à 10 ans.

CONSERVATION : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

CONDITIONNEMENT :

www.chateau-du-donjon.fr

Caroline & Jean PANIS Vignerons
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)
email : info@chateau-du-donjon.fr
Tel : +33 4 68 77 18 33

