



MERLOT ROUGE COTEAUX DE PEYRIAC IGP



LA GALINIÈRE

CEPAGES : 100 % Merlot.

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

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

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

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

DEGUSTATION : Robe rubis foncé à reflets grenat avec une physionomie olfactive évoquant les épices et le fruit rouge.
L'équilibre de la bouche montre des tanins élégants et harmonieux suivis d'une finale longue et fondue.

GASTRONOMIE : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi bien les viandes rouges, grillées ou en sauce, ainsi que les fromages.
Mieux encore, à consommer sur une terrine de porc aux foies de volaille et pruneaux.

16 à 18°C.

TEMPERATURE de SERVICE :

5 à 8 ans.

CONSERVATION :

CONDITIONNEMENT :

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

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

