



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Merlot Rouge

Production moyenne de 5 000 bouteilles

Caractéristiques des vignes

Cépage : Merlot Rouge

Exposition : Sud-est sur les côteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

Age : 5 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 60 hectolitres par hectare

Surface : 1,5 hectare

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Cuvaison de 8 à 10 jours
- Soutirage suivi de la fermentation maloactique
- Elevage en cuve après soutirage

Vendange : Mécanique

Conseils de dégustation

De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûre, pruneau), ce Merlot offre une superbe palette aromatique. En bouche, il est souple en tanins, rond et fruité avec des notes de violette, prune et chocolat.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera en accompagnement de vos viandes rouges (boeuf, canard), viandes blanches (agneau, lapin) et fromages. A servir entre 15 et 18°C.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

