



VIGNERONS
CATALANS



RAFALE

I.G.P. Pays d'Oc
Rouge

Terroir :

Cette cuvée est issue d'une sélection des meilleurs vignobles argilo-calcaires du Languedoc Roussillon, sur de légers coteaux à la terre fraîche ou alternent idéalement nuits froides et journées chaudes.

Cépages :
Merlot.

Vinification :

Les raisins soigneusement sélectionnés subissent une macération préfermentaire à froid. La vendange est ensuite vinifiée traditionnellement avec un contrôle précis des températures.

Élevage :

Pour enrober ses tanins, ce vin repose environ 6 mois en cuve avant sa mise en bouteille.

Dégustation :

La robe de ce Merlot est d'un rubis profond avec des reflets violines. Au nez, il est parfumé et épicé avec des notes de cèdre et de fruits rouges mûrs. En bouche, rondeur et souplesse dominant. Les tanins, bien présents, sont d'une belle finesse. On retrouve des notes de réglisse et de vanille en finale.

À Boire :

Ce vin peut être bu dès à présent mais il se conservera très bien pendant une à deux années.

Accords Mets & Vins :

Ce merlot ravira votre palais avec des côtes d'agneau, des darnes de thon rouge, des tomates farcies ou plus simplement avec vos raclettes et vos pizzas.

Température de service : Autour de 14°C.

♥ Coup de cœur : Bavette à l'échalotte.