

BEL CANTO

VIN DE FRANCE

INFORMATION

Appellation : VIN SANS IG

Cépage : MERLOT

Alcool : 13.5%

Certification : AB et Vin
Méthode Nature

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Tri sévère des raisins à la vigne puis au chai sur table de tri. Remplissage des cuvoirs par gravité. Macération douce (infusion) d'environ 1 semaine.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : VENDEE

Surface : 4 ha

Type de sol : coteaux
argilo-calcaires expo Ouest

Climat : Continental sous
influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Une robe rouge Mazarin très profonde à reflets violines.

Nez : Élégant, fruits à baies noires très mûrs.

Bouche : En première bouche ce vin souple et velouté dévoile des arômes de fruits à baies noires, tel le cassis. Souple et charnu, la finale est épicée avec des notes poivrées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :
Viandes rouges, volailles rôties et fromages à patte molle

Garde : 5-7 ans