

# BELLAE DOMINI

## IGP VAL DE LOIRE

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP

**Cépage :** MERLOT

**Alcool :** 14%

**Certification :** AB

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Cuvaision très longue sous chapeau de marc (de 4 à 5 semaines). Assemblage jus de goutte et presse. Deux à trois années d'élevage en barriques bourguignonnes ayant connues au moins trois vins. Fermentation naturelle et fermentation malolactique en barriques.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** VENDEE

**Surface :** 1.5

**Type de sol :** coteaux argilo-calcaires expo Sud

**Climat :** Continental sous influence océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Vin à la robe noire d'une très belle intensité.

**Nez :** Arômes de fruits confiturés et veloutés, cassis, pruneaux, griottes, fraises des bois, grenades. A l'aération, le vin offre des notes de chocolats, de réglisse, de poivre, de bâton de vanille.

**Bouche :** Attaque veloutée et suave. Les fruits enrobent les notes d'épices. La trame s'allonge sur des notes de cuir, de chocolat, de poivre avec une note de zan, plus désaltérante. Superbe équilibre.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16°C

**Accords mets et vins :** Viandes rouges, gibiers.

**Garde :** Prêt dès maintenant mais peut vieillir sans problème 15 ans.