

RIGOLETTO

VIN DE FRANCE

INFORMATION

Appellation : VIN SANS IG

Cépage : MERLOT

Alcool : 14%

Certification : AB et Vin
Méthode Nature

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Une vendange très riche de merlot issu des coteaux sud. Une cuvaison de quelques heures seulement pour un élevage en cuve de 6-9 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : VENDEE

Surface : 1 ha

Type de sol : coteaux
argilo-calcaires expo Sud

Climat : Continental sous
influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Rouge violine.

Nez : Une explosion de fruits,
avec des notes de cerise et de
pruneau.

Bouche : L'alliance d'une
bouche charnue, des tanins
fins et un caractère confit.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :
Parfait sur des fruits rouges
ou un dessert au chocolat.
Très bien également avec
une viande rouge.

Garde : 5-7 ans