



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Merlot

MERLOT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	23 à 35 ans
 Rendement moyen	45 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.

 Dégustation	14,5% vol. 
---	---

Robe profonde, traversée de quelques reflets bruns. Le bouquet libère tout d'abord des parfums de gelée de fruits (fraise, mûre), de pruneau et de noix puis révèle à l'agitation des notes plus douces de truffes au chocolat. L'attaque chaleureuse est équilibrée par une matière fraîche et puissante, aux tanins bien ciselés et mûrs, gages d'un beau potentiel. La bouche exalte les saveurs fruitées, évolue avec finesse et élégance jusqu'à la finale persistante.

Suggestions

Magret de canard grillé - Gibier - Aubergines grillées - Côte de porc noir de Bigorre aux pommes - Fromage à pâte cuite

 2700 bouteilles	Potentiel de garde : 3-5 ans
---	------------------------------



2 0 1 8

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

