



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Obstiné*

MERLOT

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

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

 Dégustation	15% vol. 
---	--

La robe est profonde, d'un rouge éclatant, aux reflets violacés, annonciateur de promesses gourmandes. Ce vin développe des arômes intensément fruités, de gelée de myrtille, de mûre et de grenade, sans oublier un caractère variétal affirmé, affranchi de l'alcool présent. La bouche, à l'unisson du bouquet, développe des sensations fruitées puissantes ; on croque vraiment un grain de Merlot frais, gorgé de sucre. Ensemble de grande envergure, avec un vrai supplément d'âme et sans fausse note.



### Suggestions

Terrine de gibier - Légumes du soleil poêlés - Côte de veau - Camembert fait à coeur



2100 bouteilles

Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 2 0

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

