

Vin de Pays D'Oc 2008

Merlot-Cabernet Sauvignon

Médaille d'Or Nîmes



Assemblage : Merlot 50% et Cabernet-Sauvignon 50%. Les Vignerons de Roque Maure ont voulu par cette nouvelle cuvée montrer encore une fois leur savoir-faire. L'habillage original par la forme de la bouteille et par les couleurs « très sud » de l'étiquette laisse présager un vin d'une grande concentration.

Terroir : Parcelles issues d'une sélection rigoureuse dans l'aire de production Vin de Pays.

Vinification : tri sélectif des raisins, macération de 10 jours avec délestages réguliers et contrôle des températures. Elevage de 6 mois en cuves, filtration légère avant mise en bouteille pour le respect de la structure.

Dégustation :

Robe : rouge pourpre

Nez : puissant, racé, animal, note de vanille de moka.

Bouche, l'attaque et ronde, suave. Les tanins sont présents mais fondus, la finale est marquée par des notes de caramel, de café.

Accord : cuisine méditerranéenne à base de poivron, charcuterie fumée, Cassoulet. longévité : à déguster dans les deux ans.

Evolution : idéale en 2009/2011 à boire avant 2013.

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR
www.vignerons-de-roque-maure.com