



CEPAGE



MERLOT PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localités : région de Carcassonne

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépage : Merlot

Vendanges : mécaniques.

Vinification : macération semi carbonique et vinification traditionnelle.

Élevage : en cuve.



Histoire

La dénomination régionale "Pays d'Oc" comprend des vins produits principalement dans les départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées orientales, en rouge, rosé et blanc.



Terroir

Le Merlot Pays d'Oc provient de la région de Carcassonne dans l'Aude, dont les terrains sont principalement argilo-calcaire.



Vin

- Robe : couleur rouge rubis de belle intensité.

- Nez : arômes de poivron vert et de cassis avec une note très marquée de chocolat noir.

- Bouche : élégante et souple avec une belle concentration des arômes. Les tanins présents sont fondus et agréables.



Accord mets et vin

Le Merlot Pays d'Oc est à boire dès à présent mais peut se conserver deux ans. Il se marie parfaitement avec les grillades, le gibier et les viandes rouges.

Servir à une température de 13 à 15°.