

442 PECH NAUT

ROUGE

AOP Malepère

Millésime

2019

Degré d'alcool

14,5°

Climat

Atlantique/Méditerranéen

Sols

Argilo Calcaire

Cépages

Merlot, Cabernet Franc

Elevage

12 mois en fût de chêne

Dégustation

Issu de la sélection des meilleures parcelles de Merlot et Cabernet Franc notre cuvée premium est à l'image de notre terroir. Forte, concentrée et très épicée !

Robe pourpre. Arômes très intenses de chocolat et de fruits rouges confiturés. Très belle concentration pour ce vin qui dès le nez, promet un vrai régal. La bouche est ample et structurée avec une douceur apportée par les fûts. Bel équilibre entre le fruit et les notes chocolat au lait qui apparaissent en persistance. Quelques notes épicées allongent la bouche.

Un vin à décanter au moins 2 heures avant ou à oublier dans le fond de la cave pour quelques temps. A déguster sur des gibiers, viande de chasse et plats en sauce.

A servir entre 16 et 18 °C

Gencod

3 760078 690998

Palettisation

14 rangs de 5 cartons : 420 cols



LES VIGNOBLES DE
VENDEOLE

Site de Routier (siège social) - RD 623 - 11240 ROUTIER | T: 04 68 69 02 71
Site d'Arzens - Avenue des Vignerons - 11290 ARZENS | T: 04 68 76 71 71

WWW.VENDEOLE.COM