

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

Merlot - Duras Rouge



NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Boulbènes
Duras - Merlot

VINIFICATION

Cuvaison de 7 jours et fermentation alcoolique entre 20 et 25 °C.
Soutirage suivi de la fermentation malolactique en cuves inox.
Filtration sur membranes
Mise en bouteille entre janvier et avril.

DEGUSTATION

Belle robe rouge cerise
Nez fruité, rappelant le cassis et la groseille
Bouche souple et fruitée
Un vin plaisir à déguster à 15°C, dans les deux ans.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 11,5 % vol
Acidité Totale : 3,2 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

