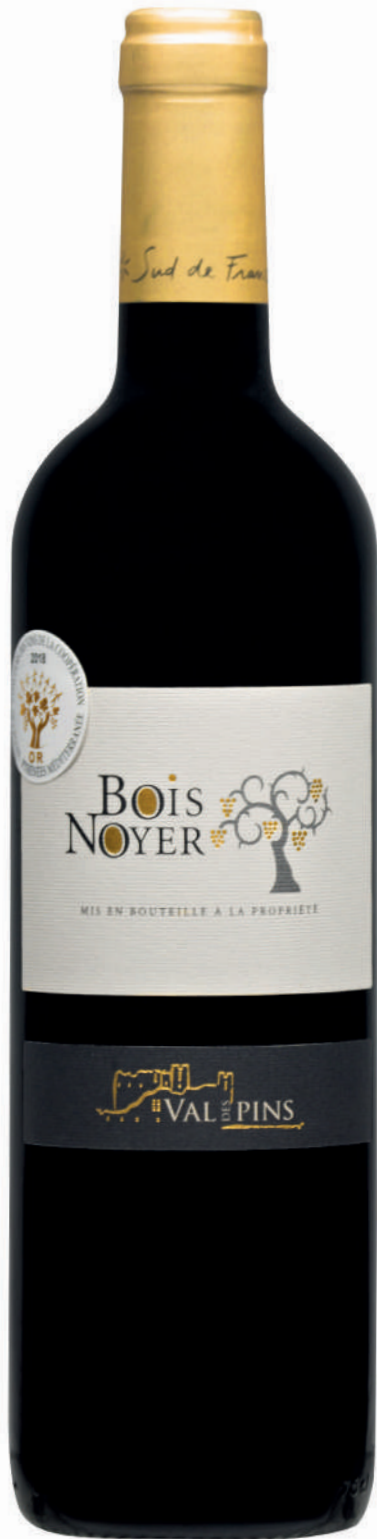


Bois Noyer

IGP Pays d'Oc



LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Semi-coteaux argilo-calcaires.

Âge des vignes : 25 Ans



LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

La Robe : Rouge grenat profond, belle larmes.

Le Nez : Riche et élégant, exprime des notes de sous-bois et de fruits mûrs.

La bouche : Charnue, ronde et fruitée, donne un vin ample et long en bouche sur les arômes de fruits mûrs et de pruneau. Souple et soyeuse, la belle matière de ce vin lui permet d'être dégusté sans attendre mais aussi de se conserver.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

La vendange soigneusement sélectionnée est égrappée puis vinifiée traditionnellement. La macération dure une vingtaine de jours à température régulée. Cette macération longue permet d'extraire lentement la matière issue des pellicules du raisin.

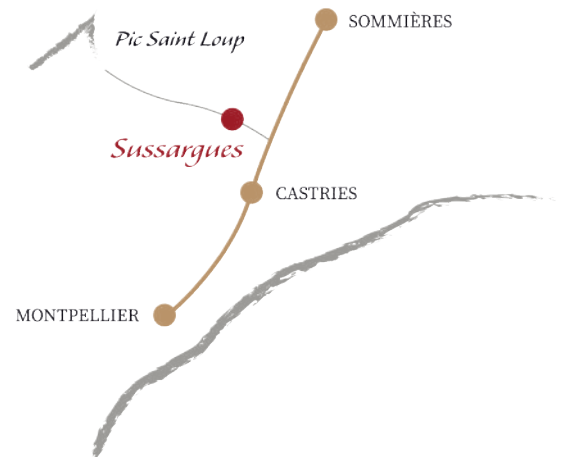
L'élevage sous bois est volontairement non-effectué, afin de laisser s'exprimer la typicité du Merlot.

LES ACCORDS METS ET VIN :

C'est le partenaire idéal des viandes rouges grillées. Il est parfait sur une côte de bœuf, mais embellira aussi très bien un hamburger juteux. Les volailles rôties et les légumes grillés l'honorent parfaitement.

DURÉE DE GARDE :

3 Ans



Caveau de Sussargues
Avenue de Lahntal
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com
04 67 86 50 34
www.vinvaldespins.com
Celliers du Val des Pins