

MERLOT

DÉGUSTATION

La robe est dotée d'une couleur sombre et dense.

Au nez, les arômes sont corsées. Il apparaît des notes de fruits frais tel que le cassis et la mûre.

En bouche, c'est un vin rouge rond et simple avec une bonne longueur.

ACCORDS METS-VINS

Pâtes, plats à base de champignons, foie de volaille, fromages à pâte dure.

TYPE	Vin de France
CÉPAGE(S)	100% Merlot
TEMPÉRATURE DE SERVICE	13°C à 16°C
POTENTIEL DE GARDE	4 à 6 ans
COULEUR	Rouges



Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM
> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Uu>
> ou flashez le QR Code

