

Fiche technique

Domaine des Jardinettes IGP méditerranée rouge

Appellation IGP méditerranée

Terroir argilo calcaire

Cépage : Merlot,

Robe Violine

Nez fruits rouges, réglisse

Bouche attaque franche, une belle amplitude, une fin de bouche sur des notes de fleurs et d'agrumes.

Accords mets et vins :

Il accompagnera à merveille les viandes rouges, le gibier, l'agneau.

Il sera le compagnon idéal d'un bon fromage au lait cru.

Degré (°)*

Vinification :

Vendanges de nuit entre 3h et 8H le matin pour ramasser à des températures les plus basses possibles pour préserver au maximum la qualité des raisins.

Macération de 15J à 1 mois pour permettre l'extraction des tanins que l'on trouve dans la peau du raisin.

Vinification à des températures comprises entre 20 et 25°C, utilisation de levures sélectionnées.

La fermentation dure 15J.

Température de service : 16°C

Gencod : 3760252460102

Conditionnement carton de 6 bouteilles