



Domaine de Meillan
EARL AUBRY
32100 Larroque sur l'osse
tel : 06 89 52 00 08
mail : aubrysylvain1556@neuf.fr
www.domainedemeillan.fr



Merlot

Rouge 2021

Cotes de Gascogne



Terroir: sols argilo-calcaire

Cépages: 100% Merlot.

Vinification: vendange égrappée, vinifié de façon traditionnelle avec remontages et délestages.

Fermentation à basse température

Dégustation:

Robe: rouge pourpre.

Nez: arômes de cerises, de cassis

Bouche: tanins légers. vin rond et souple

Servir: entre 12 et 20°C .Peut se consommer frais, l'été sur tapas, barbecue.. Et à température ambiante sur viandes rouges, viandes blanches, fromages...

Garde: A boire dans l'année qui suit le millésime.

Servir entre 10 et 20°C. Il accompagnera tapas, barbecues, viandes et soirées de fêtes.

Le Merlot se consommera dans l'année qui suit le millésime.