



Domaine de Meillan

Famille AUBRY

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



Caractère Rouge

IGP Cotes de Gascogne

Terroir: sols argilo-calcaires et argilo-graveleux.

Cépages: Merlot, Cabernet-franc, Cot et Tannat

Vinification:

Vendange égrappée et foulée

Vinifié en cuves séparées avec délestage hebdomadaire

Fermentation Alcoolique sous température contrôlée

Fermentation Malo-Lactique en cuve

Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois

Assemblages des cépages adaptés chaque année.

Dégustation:

Robe: rouge avec des reflets rubis

Nez: arômes de fruits rouges tels que cerises, framboises..

Bouche: vin rouge jeune et fruité. Souple et équilibré

Servir: entre 12 et 18°C à l'apéritif, idéal sur viandes rouges, volailles, charcuterie et fromages...

Garde: A consommer dans les 3 ans qui suivent le millésime.

