 MERLOT

**G*amme****:* Tradition

**Appellation :** IGP Pays d’Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Merlot

**Vendanges :** Vendanges mécaniques de nuit pour conserver la fraicheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

**Vinification :** Traditionnelle. Eraflage, Foulage 100%. Macération courte de 4 à 6 jours. Remontages journaliers. Températures contrôlées (20 à 25°C).

**Commentaire :** Robe soutenue d’un beau rouge grenat, reflets vifs. Nez aromatique de fruits rouges (framboises, groseilles). Très souple en bouche et bien équilibré.

**Conseil de votre caviste :** Vous apprécierez ce vin sur vos entrées (charcuteries, tourtes…), Vos plats chauds type spaghettis Bolognaise ou sur vos grillades et vos fromages à pâte pressée (Cantal, Comté,…). A boire dès maintenant ou à garder 1 à 2 ans. Aération conseillée avant consommation.

**L**abel :    

Domaine La Jasse d’Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98 www.jassedisnard.com