



L'ATELIER

AOC PÉCHARMANT

ROUGE ELEGANT

MERLOT, CABERNET FRANC

Vinification

Conduite de la vigne en agriculture raisonnée. La vinification est faite en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid et cuvaison longue de 20 mois.

Notes de dégustation

Robe rubis grenat, ce vin offre des arômes intenses de fruits des bois, légèrement épicés. En bouche, attaque fruitée, tanins marqués et fondus.

Accords mets

Magrets de canard, côtes de boeuf, gibiers, plats en sauce, fromages affinés...

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire entre 4 et 10 ans

Taux d'alcool : 14% vol

Maison Marlère SAS
CS 11030, 33081 Bordeaux
contact@marlere.com
www.marlere.com

Instagram and LinkedIn icons followed by @maisonmarlere

Packaging 100% eco-conçu

