



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



L'ATELIER AOC SAINT-MONT

ROUGE FRUITÉ

**TANNAT, PINENC, CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC**

Vinification

Vendanges manuelles. Eraflage, foulage et encuvage. Macération et fermentation de 8 à 12 jours dans des cuves inox. Fermentation malolactique contrôlée. Elevage en cuve inox. Stabilisation au froid et clarification avant conditionnement.

Notes de dégustation

Robe grenat profond avec un nez frais, boisé, de belle complexité aromatique. Très souple en bouche et rond, marqué par le fruit.

Accords mets

Jambon sec, charcuteries, viandes blanches, volailles, fromages à pâte molle ou pressée.

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire entre 2 et 6 ans

Taux d'alcool : 14% vol

Packaging 100% eco-conçu

