



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

@maisonmarlere



# 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

