



# LA VIE SAUVAGE

**AOC BERGERAC**

*ROUGE BIOLOGIQUE*

**MERLOT, CABERNET FRANC**

## Vinification

Cuaison modérée de 12 jours à température maîtrisée entre 23° et 24°C pour conserver le fruité et éviter une extraction trop importante.

## Notes de dégustation

Ce vin offre une robe rouge carmin et des arômes de fruits des bois légèrement épicés. Aromatique, il présente une ample matière tout en rondeur et les tanins sont soyeux.

## Accords mets

Charcuteries, viandes blanches et rouges, rôtis, poulet fermier, fromages à pâte molle

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 12,5% vol

**Packaging 100% eco-conçu**

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

@maisonmarlere

