MAISON MARLÈRE
Vivez le Sud-Ouest !

La Vie Sauvage - Natura Viva
Appellation Bergerac Contrôlée

Encépagement
Merlot, Cabernet

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Afin d'élaborer un vin agréable à boire jeune, nous avons réalisé une cuvaison modérée de 12 jours à des températures maîtrisées entre 23° et 24°C pour conserver le fruité du vin et éviter une extraction trop importante.

In order to develop a pleasant wine to drink young, we carried out a moderate vatting of 12 days at temperatures controlled between 23 ° and 24 ° C to preserve the fruitiness of the wine and to avoid an excessive extraction.

Note de dégustation/ *Wine Tasting*

Ce vin offre une robe rouge carmin et des arômes de fruits des bois légèrement épicés. Aromatique, il présente une ample matière toute en rondeur et les tannins sont soyeux. Accompagnera idéalement vos viandes blanches, rôtis, viandes rouges et fromages de vache à pâte molle.

This red wine offers aromas of slightly spiced fruits of the forest. Aromatic, it presents an ample mouth, and tannins are silky. Accompany now and ideally your white & red meats, roasts and cow cheese.

Eco-Responsable/ *Eco-Friendly*

Le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC , colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE GILBERT & GAILLARD OR

Maison Marlère - CS 11030 - 33081 Bordeaux - 0698021000
contact@marlere - www.marlere.com