



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MERLOT 2015 Vin de France

SITUATION :

Pays: France

Ce vin provient de cuvées sélectionnées avec attention par nos œnologues sur les vignobles du sud de la France.

CÉPAGE :

Merlot

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge Rubis aux reflets grenats, limpide et brillante.

Bouquet : très typé de son cépage, mêlant des notes de fruits à baies rouges et noires bien mûres et des épices, un petit côté végétal qui rehausse le tout.

Bouche : C'est d'abord un joli fruité qui s'affirme sur des notes bien mures. Les tanins sont ronds, la texture est velours. Ce vin offre une très belle harmonie avec une acidité qui se montre avec discrétion. Ce merlot répond à la promesse de son cépage.

SERVICE :

Accompagne parfaitement les plats de volailles grillées ou en sauce, de viande rouge et de petits légumes du soleil, un gigot d'agneau rôti. Servir à une température de 15°-16°C.



www.laboure-roi.com



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00