

MERLOT DE PENNAUTIER



Origen : Francia, Aube, Languedoc

Denominación : Vino de pays d'Oc

Terroir :

Bello Castillo construido en la época de Luis XIII, situado en la entrada del pueblo de Pennautier. « Terroir »

favorecida por un excepcional clima, con veranos calientes y secos, en la cual los inviernos son dulces y por ello favorables a la viticultura. Los suelos son predominantemente calizos.



Château de Pennautier

Cepa :

100% Merlot

Vinificación:

Método bordelaise tradicional
-Selección en la vendimia
-Control de temperaturas
-Maceración de 10 a 15 días
-Crianza en cuba.

Degustación:

Color púrpura con reflejos morados.
Aromas de frutas rojas muy maduras y de mermelada de cereza.
En la boca este vino ágil y poderoso a la vez, se caracteriza por sus taninos muy finos, final afrutado y elegante.

El consejo del vinicultor :

Vino que acompaña muy bien las carnes a la parrilla, embutidos y quesos ligeros

Se sirve a temperatura de cava entre 15 y 17°.