



FICHE TECHNIQUE



DOMAINE LA COLOMBETTE
Merlot-Cabernet



MILLÉSIME
2024
TYPE
Vin rouge biologique
APPELLATION
Vin de France
CÉPAGES
Merlot 50%
Cabernet 50%
ALCOOL
12,5% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rubis aux reflets violacés, un bouquet unissant fruits compotés et notes boisées.

En bouche, des notes épicées et vanillées, des tanins souples et une belle longueur.

Un vin de soif comme on les aime.



QUELQUES CONSEILS

Ce vin accompagnera parfaitement un poulet rôti, des viandes rouges, un plateau de fromages et charcuterie, ou avec des légumes grillés.

INGREDIENTS & NUTRITION



- Dans la partie basse du vignoble, la plus proche du volcan, le sol plus sableux convient bien au merlot. Les raisins sont ramassés mûrs pour leur meilleure expression, mais l'alcool est maîtrisé pour une bonne expression des cépages. Du Cabernet-Sauvignon, du Cabernet-Franc, du Merlot et un soupçon de Petit Verdot... Une cuvée à la mémoire de belles années passées à étudier dans le Bordelais.