

## IGP Pays d'Oc

# Fontaniels Merlot



- **Terroir**

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, les zones de récoltes sont définies selon les aptitudes à produire de beaux raisins sur des sols variés. Les raisins récoltés bénéficient des tous les avantages du climat méditerranéen, très ensoleillé, tout en étant tempéré par la traversée du fleuve Hérault. Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes.

- **Vinification**

Cueillies à maturité optimale, les grappes entières sont vinifiées de manière traditionnelle. La macération de plusieurs jours permet une extraction totale des arômes de fruits, de la matière et de la couleur intense. Longue macération : 1 mois en cuve en béton revêtu. Fermentation à 24°C-25°C. Vinification traditionnelle.

- **Description & Accords mets et vins**

Robe rouge rubis aux reflets violets. Au nez, des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, des arômes de fruits noirs (prune, cassis) équilibrés avec des tanins très souples et une longue finale veloutée. Parfait pour un couscous, tajine, viandes rouges et fromages.

---

Potentiel de garde : **3- 4 ans.**

Température: **16 à 18°C**

Alcool : **13,5%**



[www.tours-et-terroirs.com](http://www.tours-et-terroirs.com)

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41