



Le Fûté



IGP VAL DE LOIRE



Millésime 2022



100% Merlot



Le merlot s'étend sur de jeunes vignes vigoureuses, donnant de belles grappes gorgées de fruit



Cette cuvée est travaillée selon une méthode de vinification qui extrait tout le potentiel du fruit de ce cépage. Le vin reste au contact du bois pendant 2 mois.



12,5% vol.



Ce vin dévoile des notes de fruits rouges et de fruits noirs intenses (griotte ou mûre) sublimées par une touche boisée.



Une bouche fruitée et structurée. Un Merlot doté d'une belle harmonie et d'une complexité nouvelle.



Ce vin accompagnera vos viandes rouges, paëllas et vos mets épicés.



Servir entre 12 et 15° C



À déguster dans les 5 ans