



LES VIGNERONS DES CAPITELLES

Les Caves d'Euzet

CS
MERLOT
IGP OC

LES CEPAGES

- Merlot

LA VINIFICATION

Elevage de 8 à 12 mois en fûts de chêne.

LE DEGRE

14,5%

LA DEGUSTATION

A l'œil: robe grenat intense

Au nez: nez puissant et complexe, fruits noirs mûrs, épices, poivre, vanille.

En bouche: attaque souple, fruitée et épicée, belle structure tannique, finale longue et épicée.

LA PRESENTATION

Bouteille 75 cl bordelaise.

Bouchon en liège.

Carton de 6 bouteilles couchées.

Existe en 50 cl carton de 19 bouteilles verre à verre debout emballées retournées et en 150 cl carton de 6 bouteilles couchées.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

Température de service: 16-18°C.

Accords culinaires: gigot d'agneau, gibiers, côte de bœuf, fromages à pâtes souples.

Potentiel de garde: 4-5 ans couchées à l'abri de la lumière à température constante entre 15 et 18°C.

