



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 épicee, belle structure tannique, finale longue et épicee.

## 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.

