

DOMAINE
JULIETTE AVRIL

le
Merlot



Le Merlot
Rouge

Sol : Argilo-calcaire.
Surface : 1,4 hectare
Cépages : 100% Merlot.

Vendanges : Deuxième quinzaine de septembre.
Les contrôles de maturité commencent un mois avant
les vendanges.
Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Vinification traditionnelle avec fermentation
alcoolique et malolactique.

Cuvaison courte pour obtenir des vins fruités et subtils.

Conservation : 3 années.

Merlot 2010 : Ce merlot se caractérise par une couleur sombre,
presque noire. Le nez réglissé et légèrement chocolaté est le
signe d'une vendange effectuée à parfaite maturité. Plein, droit et
entier; les tannins se révèlent souples et frais grâce à une trame
légèrement acidulée. On est surpris qu'un vin aussi charnu soit
aussi friand; du velours !

Il sera bien à sa place sur les charcuteries, les grillades ou les
viandes simplement rôties. Ne pas hésiter à le servir entre 15 et
16°C.

Accompagnement : Viandes rouges, grillades,
assiettes de charcuterie, plats à base de pâtes -
lasagnes, pizza, fromages.

Domaine Juliette Avril

8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE

réf. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08

info@julietteavril.com - www.julietteavril.com

