



Villataude "V" Rouge

Appellation : Vin de France

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

Cépages : Merlot 100%

Alcool : 13%

Terroir : Argilocalcaire

Une cuvée généreuse, avec du volume et des tanins mûrs et très soyeux. Le fruit s'exprime pleinement porté par une matière vivante, puissante. Un vin très souple et plein de personnalité qui accompagnera facilement la plupart de vos plats.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec eraflage.

Remontage. Fermentation en cuve béton, puis pressurage, élevage en cuve inox.

Bouchon traditionnel en liège.

Argilocalcaire



DÉGUSTATION

ŒIL : Robe d'une jolie couleur rubis avec des reflets jeunes.

NEZ : Le bouquet expressif dévoile un croquant mûr et des notes onctueuses de fruits rouges et noirs bien mûrs.

BOUCHE : On retrouve le fruité légendaire du Merlot, avec son côté charnu et sensuel. Belle texture soutenue par des tanins délicieux et une note légèrement poivrée.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 5/6 ans.

ACCORD METS ET VIN : Viandes grillées ou en sauce, Pates en sauce, Gratin d'aubergines, Fromages affinés, Tartes aux mirtilles.