

Roger Bertrand (*Vigneron Eleveur*)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique *Vin de Pays d'Oc Merlot fût*

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche
Vin de Pays d'Oc Merlot fût

Couleur : Rouge

Cépages : Merlot

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Macération à raisin entier (18 à 21 jours)

Élevage : Fût (12 mois)

Dégustation optimale : 10 ans

Bouteille : Bordeaux Sensation 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : fruit rouge évoluant sur des arômes vanillés
Tanins fondus et soyeux.

Température de service : 18° à 19°

Alliance gastronomique :

charcuteries, viandes et plats épicés,
gibiers en sauce, fromages, tartes aux fruits...

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

