

Domaine Méry Melrose

Lorsque la viticulture et la vinification fonctionnent en harmonie, le résultat est naturellement un vin élégant. Domaine Méry Melrose est un domaine familiale, un vignoble biologique indépendant et un chai situé cœur du 1^{er} Cru du Cognac, la Grande Champagne. Dirigés par François Méry (quatrième génération de distillateur de Cognac, viticulteur bio et maître de chai) et Janis Melrose (agricultrice biologique et vinificatrice), nos vins du domaine sont entièrement vinifiés à partir de raisins biologiques, nous cultivons, vinifions et embouteillons dans notre chai à Salles-d'Angles, où nous travaillons et vivons avec nos enfants, chat, chien et âne.

Pour la première fois, nos enfants ont été impliqués dans la mise en bouteille et ont conçu les étiquettes, notre fille de 7 ans a conçu le dessin de la fleur pour le Rosé 2017.

“Le vin est la lumière du soleil, maintenu par l'eau.”

~ Galileo Galilei

Millesime : **2017**

Rosé

Cépage : 100 % Merlot

Appellation : IGP Charentais

Sol et Vignoble : Argile et calcaire /
Age moyen des vignes 15 ans

Couleur : Rose pâle et légèrement orangée, claire et brillante.

Arômes : Arôme fleuris, fruités intenses, frais et gourmands.

Dégustation : Expression floral et matière dense qui reste longuement sur la fraîcheur avec une sensation fruitée qui fait penser au sucre alors que le vin reste sec (moins de 1g/litre de sucre résiduel), un goût acidulé et rafraîchissant.

Vieillessement : Fantastique maintenant ce vin a été fait et mis en bouteille pour boire dans les 18 mois suivant la mise en bouteille (MEB le 27 février 2018)

Suggestions :

Pour nous, le rosé nous fait penser à l'été. C'est mieux de le servir frais, sur une chaude journée d'été. Servir avec des salades légères, des pâtes légères et des plats de riz, en particulier avec des fruits de mer, des crustacés crus et légèrement cuits, des poissons grillés et des fromages de chèvre. Température de service idéale entre 7 et 13 ° c.

Analyse :	TAV	Total SO ²
	13 %	89 mg/L

