



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.

*Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres;
nous l'empruntons à nos enfants ~* Proverbe américain

MERLOT

vin biologique



Millesime : **2017**

Vin Certifié Biologique par Ecocert FR-BIO-01

Cépage : 100 % Merlot

Appellation : French Table Wine

Sol et Vignoble : Argile et calcaire /
Age moyen des vignes 20 ans

Couleur : Couleur rubis profond

Arômes : Fruits rouge : cerise, fraise

Dégustation : Bien équilibré, avec des tannins souples menant à une finale nette.

Vieillessement : A boire maintenant et peut être conservé jusqu'à 36 mois après la mise en bouteille (septembre 2018)

Suggestions : Il sera accompagné des viandes grillées, des plats savoureux et des fromages affines.

Température de service devra se faire aux alentours de 16 / 18°C.

Analyse :

TAV	Total SO ²
12 %	91 mg/L

