MOULIN MONTARELS

Merlot

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Argilo-calcaire.
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Cépage :** Merlot (100%)





Vinification : Les raisins sont vendangés à belle maturité et égrappés en totalité ; après une macération pré-fermentaire à froid, la fermentation se déroule sous température contrôlée. Macération de 3 à 4 semaines. Elevage en cuve pendant 12 mois.

Notes de Dégustation : Brillant avec une teinte grenat profonde ; nez intense de fruits de sous-bois, mûres, cassis; attaque onctueuse et élégante avec des notes de fruits noirs mûrs et de zan; belle fraîcheur aromatique ; tanins présents mais soyeux.

Accords Mets & Vins : Viandes en sauce, rôtis, magret de canard ; il peut s'apprécier sur des plats de charcuterie et des salades. Servir autour de 16°C.

LES VINS
ALEXANDER KROSSA

MOULIN MONTARELS

Merlot

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Clay and limestone.
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Varietal :** Merlot(100%)





Vinification :The grapes are harvested at optimal maturity and completely destemmed; after a pre-fermentation cold maceration, the fermentation takes place under controlled temperature. Maceration for 3 to 4 weeks. Aged in vats for 12 months.

Tasting Notes : Brilliant with a deep garnet hue; intense nose of undergrowth, blackberries, blackcurrants; smooth and elegant attack with notes of ripe black fruits and zan; beautiful aromatic freshness; present but silky tannins.

Food & Wine Pairing :IMeat in sauce, roast meat, duck breast; it can be enjoyed with cold cuts and salads. Serve at around 16°C.

LES VINS
ALEXANDER KROSSA