

FICHE TECHNIQUE :

Cuvée LE BENJAMIN DE MERIC VDF Rosé 2018

Nom du Château : **MERIC**

Appellation : **VDT**

Millésime : **2018**

Degré alcoolique : **11,5°**

Durée de garde : **2-3 ans**

Contenance : **75cl**



Sol : **Alluvionnaires typiques « graves » ; graves fine et sableuse.**

Surface : **0,82 hectare.**

Vinification : **Cuve en béton. Contrôle température 19/22° ; Filtration à la terre d'infusoire.**

Elevage : **Cuve inox pendant environ 6 mois.**

Assemblages : **Muscat d'Hambourg et Merlot**

Production : **90 hectolitres/hectare.**

Production annuelle : **4000 bouteilles**

Spécialités : **Culture Biologique depuis 1964.**

Analyse : **sucre g/l < 2.**

Accord mets et vins : **barbecue, apéritif, buffet froid, charcuteries.**

Commentaire de dégustation :

La présentation est lumineuse aux nuances groseille, aux reflets saumonés. Le nez est éclatant avec ses notes florales (pétales de rose, bergamote). En bouche l'équilibre est frais et friand.