

FOOD & DRINKS



Pour se faire plaisir au moment des fêtes choisissez le

MERRAIN ROUGE Médoc, 2016

Cépages: 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

Merrain Rouge tient son nom du merrain, un bois destiné à la tonnellerie pour le vieillissement des vins. Les plus prestigieux merrains sont notamment issus de la forêt de Tronçais. Ce vin, vieilli en fût de chêne, vous fera découvrir les arômes d'un vin boisé et illustre à merveille les caractéristiques des vins du médoc. Élevé en barriques pendant 6 mois minimum, Merrain Rouge est un vin de garde offrant de jolis tanins. Cette cuvée révèle une robe de belle intensité aux reflets rubis. Subtilement boisé, son nez exhale des arômes de fruits mûrs, accompagnés de notes grillées et vanillées. La bouche franche et ample aux tanins soyeux, apporte une note de fraîcheur. La finale est persistante.

ACCORDS DE FÊTES

Cette cuvée accompagnera à merveille un magret de canard rôti et sa purée de patates douces, ou encore un généreux plateau de fromages affinés.

PV indicatif: 7 € en GMS

Marque n° 1 des Médoc en Grande Distribution (parmi les ventes de l'appellation Médoc)

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération