



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Antoinette

MERLOT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	24 ans
 Rendement moyen	45 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

14% vol. 

Belle robe brillante, abricot, aux reflets corail.
Le nez s'exprime sans réserve sur les fruits des bois mûrs, principalement la fraise et la framboise, arômes mêlés à une douce touche de caramel et l'odeur savoureuse d'une tarte aux fruits.
La bouche, tapissée d'une matière soyeuse, conjugue harmonieusement gourmandise, chaleur et rondeur, tout en gardant une fine tension acidulée qui titille la finale.



Suggestions

Noix de taureau séchée - Tapenade noire - Pissaladière -
Brochettes grillées - Dos de cabillaud au chorizo



4300 bouteilles



2 0 2 1

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

