



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

Obstiné

MERLOT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	23 ans
 Rendement moyen	45 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges manuelles, tri sur pied.  
Égrappage total.  
Macération longue en cuve thermo-régulée.  
Sans sulfites ajoutés.

 Dégustation

15,5% vol. 

La robe est soutenue, d'un rouge grenat éclatant, annonciateur de promesses gourmandes. Ce vin développe des arômes intensément fruités, de gelée de myrtille, de mûre et de grenade fraîche, récoltées à pleine maturité, sans oublier un caractère variétal affirmé, affranchi de l'alcool présent. La bouche, à l'unisson du bouquet, développe des sensations fruitées puissantes ; on croque vraiment un grain de Merlot frais, gorgé de sucre. Ensemble de grande envergure, avec un vrai supplément d'âme et sans fausse note.

 Suggestions

Terrine de gibier - Légumes du soleil poêlés - Côte de veau - Camembert fait à cœur



1900 bouteilles

Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 1 9

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

