



Le petit cerf 2019



IGP cité de Carcassonne *Un vin plaisir*



CEPAGE

50% Malbec - 25% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon



TERROIR

Les raisins proviennent de vignes avec un sol argilo-calcaire et sablonneux, sélectionnées avec des rendements maîtrisés. Ils profitent d'une double influence climatique de l'Atlantique et de la Méditerranée, ce qui apporte aux vins une fraîcheur et une belle palette aromatique.



VINIFICATION

Vinification séparée des différents cépages. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Contrôle de la température de fermentation à 22°-25°C - Cuvaision pendant 10 à 12 jours - Remontages quotidiens avec une extraction douce des arômes et des tanins. Assemblage des cépages une fois la fermentation malolactique terminée, permettant d'obtenir un vin fruité et souple.



DEGUSTATION

Ce vin fruité, souple et rond vous séduira par ses arômes de violette.



ACCORD METS & VINS

Ce vin est très agréable, servi un peu frais, à l'apéritif. Il accompagne des repas, un plateau de fromage et de charcuterie



TEMPERATURE DE SERVICE

14° - 15 °C

Garde : 2 ans
Bouteille de 75 cl

