

Domaine Saint Martin

HENRI CASES

ROUGE

Cité de Carcassonne
Indication Géographique Protégée



CEPAGE

Merlot

VINIFICATION

Toutes nos vignes sont vendangées à la machine. Les raisins, une fois égrappés, partent en fermentation dans des cuves bétons, suivi par une courte macération. L'élevage se fait dans les mêmes cuves pendant 6 mois sur les lies fines.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets violets. Le nez très parfumés de fruits rouges tels que la fraise des bois ou la mûre, une pointe de clou de girofle et de poivre jouent l'harmonie. La bouche est équilibrée par des tanins soyeux, une belle fraîcheur et pleine de saveurs.

CONSEILS A BOIRE

Servir aux environs de 16°C, sur la bonne cuisine de tous les jours !

GARDE

A apprécier jeune ou dans les 2 à 4 ans.

