



Villatade "V" Rouge

Appellation :	Vin de France
Millésime :	2018
Couleur :	Rouge
Alcool :	13%
Cépages :	Merlot 100%
Terroir :	Argilocalcaire



Une cuvée généreuse, avec du volume et des tanins mûrs et très soyeux. Le fruit s'exprime pleinement porté par une matière vivante, puissante. Un vin très souple et plein de personnalité qui accompagnera facilement la plupart de vos plats.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec eraflage. Fermentation en cuve béton, léger remontage. Puis pressurage, élevage en cuve inox.

Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

ŒIL : Robe d'une jolie couleur rubis avec des reflets jeunes.

NEZ : Le bouquet expressif dévoile un croquant mûr et des notes onctueuses de fruits rouges et noirs bien mûrs.

BOUCHE : On retrouve le fruité légendaire du Merlot, avec son côté charnu et sensuel. Belle texture soutenue par des tanins délicieux et une note légèrement poivrée.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 8/10 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Viandes grillées ou en sauce, Pâtes en sauce, Gratin d'aubergines, Fromages affinés, Tartes aux mirtilles.

Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France

Tel +33 468775751 - email : wine@villatade.com