Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche



Ce vin rouge du Pays d'Oc, né de l'alliance du Merlot et du Grenache, incarne la générosité méditerranéenne et la fraîcheur préservée par le micro-climat unique de la vallée de l'Orb. Un vin fruité et accessible, parfait pour les moments de convivialité.

Origine: Les Merlot, récoltés près de Carcassonne, et les Grenache, issus de la région de Béziers, s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires, bénéficiant d'un climat tempéré par la proximité de la mer.

Encépagement: 60% merlot, 40% grenache

Vinification: Fermentation de 12 jours à 26-28°C en cuves inox, avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique complète, suivie d'un élevage de 6 mois en cuve pour préserver le fruit et la fraîcheur.

Dégustation: Sa robe rubis révèle un nez gourmand de fruits rouges mûrs et d'épices douces. En bouche, il offre une attaque souple, des tanins fondus et une finale sur des notes de cerise et de réglisse.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec un risotto à la milanaise, des pâtes aux cèpes ou un rôti de veau.

- Merguez et haricots rouges
- Carbonades « à la flamande »
- ...