



Villatade "V" Rouge

Appellation :	Pays d'Oc
Millésime :	2023
Couleur :	Rouge
Alcool :	14%
Cépages :	Merlot 90% / Syrah 10%
Terroir :	Argilocalcaire

Un vin plus gourmand que jamais, souple et fruité, avec du volume et des tanins mûrs très soyeux. Une cuvée à la fois généreuse et consensuelle 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 très soyeux et une note finale d'eucalyptus;



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°

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