



### Aire de production

Les raisins ont été récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires, Le terroir se caractérise par une altitude de 200 à 400 mètres, combinant des influences océaniques et méditerranéennes.

### Origine

Cette gamme de vins plaisirs, rend hommage aux grands et nobles cépages français, mais surtout aux racines de la Maison Ropiteau Frères.

### Cépage

100% Merlot

### Vinification et élevage

Les vendanges sont mécaniques. Pour partie macération carbonique, pour partie vinification traditionnelle, en cuve.

### Notes de dégustation

COULEUR: Couleur rouge, pourpre soutenue.

NEZ: Note de fruits confits, de sous-bois avec une finale épicée.

PALAIS: Tanins soyeux, très élégants, ronds avec une belle persistance. Bel équilibre et belle longueur.

### Accords mets et vins

Le Merlot de Ropiteau est à boire dès à présente mais peut se conserver deux ans. Il se marie parfaitement avec des grillades, le gibier et les viandes rouges.

### Service

Entre 16° et 17°C.