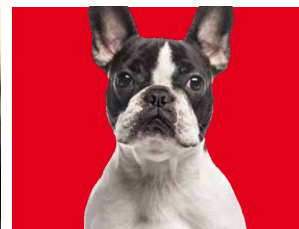


• FRENCH DOG •

Make French Dog,
your faithful companion !





• FRENCH DOG •

MERLOT

AUDE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Origine

Indication Géographie Protégée - Aude

Type de sol

A dominante argileuse et limoneuse des coteaux et vallées de l'Aude

Encepage

100 % Merlot

Vinification

Vinification traditionnelle d'une vendange saine foulée et éraflée. Fermentation et macération sous température contrôlée. Macération d'une semaine environ. Le mélange final intègre un merlot boisé, donnant aux notes grillées.

Notes de dégustation

Robe : Une robe brillante rouge framboise.
Nez : Expressif et fruité, il décline des notes fruitées (prune noire et mûre) ainsi que des notes vanillées.
Bouche : Tout en rondeur, la bouche est gourmande et fruitée. Elle évoque de délicieux arômes de fruits rouges et de chocolat.

Conseil de consommation

A consommer dès maintenant à 18°C, sur un repas champêtre, une assiette de charcuterie, des grillades ou un plat de pâtes. Il peut également se boire plus frais en apéritif.

Origin

Protected Geographical Indication - Aude

Type of soil

Predominantly clay and silt on the hillsides and valleys of the Aude region

Grape varieties

100 % Merlot

Winemaking techniques

The healthy, crushed and destemmed harvest is vinified in the traditional manner. Fermentation and maceration take place at a controlled temperature, with maceration for approximately one week. Final blend integrates oaky merlot, giving roasted and vanilla hints.

Tasting notes

Visual : Deep brilliant raspberry colour, with purple rim
Nose : A pronounced nose with fruity (black plum and blackberry) and vanilla notes.
Palate : Well-rounded palate, gourmand and fruity. That wine reveals delicious aromas of red fruits and chocolate.

Serving suggestion

Ready to drink now, this wine is best enjoyed at room temperature (18°C) to accompany a meal outside, a platter of charcuterie meats, grilled meats or a pasta meal. You can also serve it more fresh for aperitif.