



## INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

**Géologie du sol :** Sols mêlant des schistes et des grès tendres

**Encépagement :** 100% Merlot

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** Égrappage et foulage pour libérer les jus. Macération pré-fermentaire pour favoriser l'expression du fruit originel

**Elevage :** En cuve inox

**Degré :** 13%

**Aspect Visuel :** Robe rubis intensément brillante

**Aspect Olfactif :** Notes de fraises des bois et de garrigue

**Aspect Gustatif :** Bouche ample et charnue, avec une finale fruitée

**Accord mets et vins :** Viandes grillées, desserts aux fruits noirs

**Température de service :** 12°-14°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem





## INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

**Soil geology:** Soils mixing shale and soft sandstone

**Grapes:** 100% Merlot

**Age of the vines:** 20 to 40 years

**Vinification:** Destacking and crushing to release the juices. Pre-fermenting maceration to promote the expression of the original fruit

**Ageing:** In stainless steel tanks

**VOL:** 13%

**Appearance:** Intensely bright ruby colour

**Nose:** Notes of strawberries and garrigue

**Mouth:** Full and fleshy, with a fruity finish

**Food and wine pairing:** Grilled meats, black fruit based desserts

**Serving temperature:** 12°-14°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem

