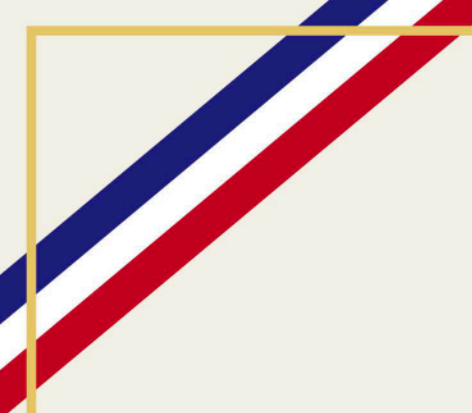


MERLOT

SAINT GUILHEM LE DÉSERT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Qu'importe où dans le monde, les premiers mots qui viennent à l'esprit quand on évoque la France sont : vin, baguette, fromage, prétentieux et, bien sûr, notre emblème : le Coq. C'est ainsi qu'est né le concept de Prétencieux Coq : la quintessence des clichés Français.

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

Élevage : en cuve inox

Degré : 13%

Aspect Visuel : Robe rubis intensément brillante

Aspect Olfactif : Notes de fraises des bois et de garrigue

Aspect Gustatif : Ample et charnue, avec une finale fruitée

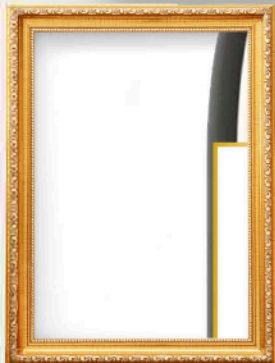
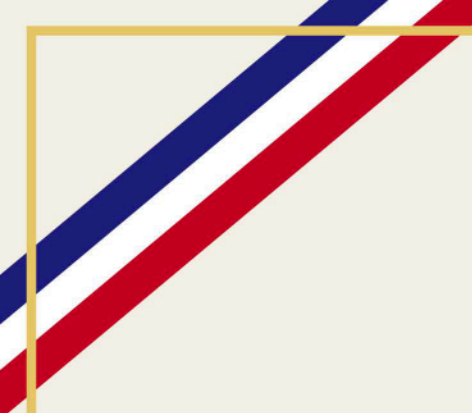
Accord mets et vins : viandes grillées, desserts aux fruits noirs

Température de service : 12°-14°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem



MERLOT

SAINT GUILHEM LE DÉSERT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

No matter where in the world, the first words coming to mind when mentioning France are: wine, baguette, cheese, pretentious and, of course, our emblem: the Rooster (Coq). These stereotypes gave birth to Prétencieux Coq: the quintessence of the French clichés.

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°

