

# *Chemin de Compostelle*

## *Merlot 2018*

**Vin issu de vignes de 20 ans. Sol sidérolithique à 250 m d'altitude  
Vinification de 10 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.  
Il accompagnera les grillades de viandes voir même une darne de thon.**

**Appellation : IGP Cotes du Lot**

**Cépage : 100% Merlot.**

**Rendements : 70 hl/ha**

**Degré alcoolique : 13,5°**

**Vinification : Traditionnel en cuve inox**

**Elevage : En cuve pendant 6 mois**

**Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.**

**Bouchon : liège Diams 3, garantie sans goût de bouchon.**

**Garde : Environ 4-5 ans**

**Dégustation : Couleur rubis. Nez explosif sur les fruits frais. La bouche est à la fois floral et sur le fruit cassis. Les tannins sont très souples, jolie sucrosité et joli volume, finale sur le cassis et fruits rouges**

**Servir à une température de 16-18° environ**

