

AMBO™

AMBO ROSSO MERLOT

Cépages: 100% Merlot.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: marnaux, arénacée et pierre.

Vendanges: seconde moitié de Septembre.

Vinification: les raisins sont soumis à une fermentation rouge traditionnelle avec macération de 7 à 8 jours au cours de laquelle des remontages fréquents sont effectués. Après soutirage, ce vin est élevé en cuve inox.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis.

Nez: frais et invitant avec des notes de cerise noire et de myrtille et une légère note épicée qui rappelle le poivre noir combiné avec une légère nuance balsamique.

Bouche: agréable et buvable, on retrouve la cerise noire associée à des tanins bien ronds. L'ensemble est équilibré, riche et très persistant.

Accompagnements: viandes rouges et grillées, fromages âgés et plats plus simples tels que la pizza et les pâtes.

Température de service: 16-18 °C / 60-64 °F.

