

Le vin plaisir d'aujourd'hui
naturellement léger en alcool et en calories :
11 % vol et seulement 65 calories par verre (12 cL)*
* 20 % de moins que la moyenne.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

100 % Merlot sur sols argilo-calcaires.

Macération préfermentaire à chaud suivie d'une fermentation thermo-régulée en phase liquide.
Élevage en cuve béton avec micro oxygénation.

Robe grenat profond avec des reflets violines.
Nez intense et gourmand avec des notes de cassis, de mûre fraîche, de réglisse légèrement épicé.
Attaque ample en bouche avec des tanins présents, enrobés par du gras et de la sucrosité.

Vin à boire dès maintenant ou dans les 18 prochains mois.
A servir à 16°C à l'apéritif ou à table avec des tapas, grillades, pizzas, pâtes, plats épicés fromages à pâte molle et desserts à base de fruits rouges.

Merlot Pays d'Oc IGP :
EAN 13 bouteille 75 cL : 3760172990338.
EAN Carton de 6 bouteilles 75 cL : 03760172990345.
Palette EURO 80*120 : 630 bouteilles avec 5 étages de 21 cartons.



pierrick harang wine

3 rue Léon Vaudoyer - 66000 Perpignan - France
Tel : + 33 660 852 930 - contact@phwine.fr - www.phwine.fr