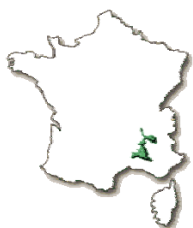


# IGP Coteaux de l'Ardeche Merlot



**Grand Vin de la  
vallée du  
Rhone**

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : .....%/vol
- **Disponible en** : 75 cl
  
- **Cépage(s)** : Merlot 100%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : mecanique

## Vinification:

Vinifié de façon traditionnelle: égrappage, délestage et cuvaison de 10 jours.

## Elevage:

.....



*«Nez puissant, typique et complexe développant des arômes de petits fruits rouges et confiture..... Ce vin aux tanins amples, souples et fondus accompagnera vos charcuteries, viandes blanches, magret de canard ainsi que tous vos fromages.»*

## Tenue et conservation

Garde ..... an



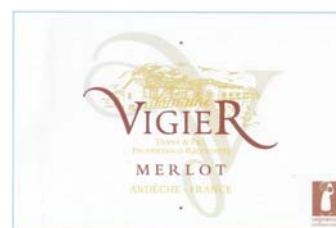
## Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à .....° C

Accompagne : vos charcuteries, viandes blanches, magret de canard ainsi que tous vos fromages

## Récompenses :

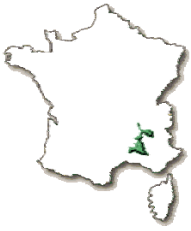
- Medaille d'Or Concours général Agricole 2011
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



**Le MOT DU VIGNERON :**

«.....»

# IGP Coteaux de l'Ardeche Merlot



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower** : David Dupré
- **Annual production** : ..... btles
- **% Alc.** : .....%/vol
- **Available in** : 75 cl
  
- **Grape Variety(ies)** : 100% Merlot
- **Type of soil** : Clay and limestone
- **Yield**: 60 hl/ha
- **Age of the vine**: 15 years
- **Harvest**: Mechanical

### Vinification:

Vinified in the traditional way: stalks, shedding and maceration of 10 days.

### Maturing:

In Tank



« Powerful, typical and complex nose with aromas of small red fruits and jam ... »

### Aging potential :

.....



### Culinary agreements :

To serve to .....° C

With food : meats, white meats, duck and all your cheese



## AWARDS :

- Gold Medal Concours général Agricole 2011
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



## Winemaker comments ::

« ..... »