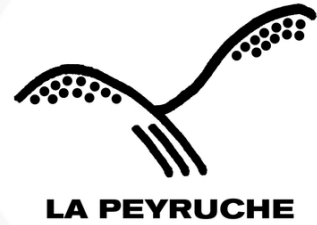


LA PEYRUCHE

Les Noyers
Vin de France



Merlot



Sélection parcellaire : **Les Noyers**
Calcaires à astéries.



Fermentation en **levures indigènes**
Infusion de 2 jours, 6 mois d'élevage en cuve



La robe est d'un rubis léger. Au nez, les notes de fruits rouge : **framboise** et **cerise fraîche** dominant. La bouche est fruitée et tout en souplesse.



Il se marie aisément avec toutes sortes de plats. Parfait en apéritif ou sur un dessert, pour les gourmands : tarte au chocolat.



2 000 bouteilles produites

