

# BELLE DU MERAS

## CÔTES DU MARMANDAIS

APPELLATION : Côtes du Marmandais  
CUVÉE : Belle du Meras  
COULEUR : Rouge  
MILLÉSIME : 2013, 2014, 2015, 2016  
SURFACE : 3 ha

RENDEMENT : 40 hl/ha  
CÉPAGES : Merlot 30 % - Cabernet Franc 20 % -  
Cabernet Sauvignon 20 % - Malbec 30 %  
ÂGE DES VIGNES : 30 ans  
TERROIR : Graves et Boulbènes

**VENDANGES** : Mécaniques, tri et éraflage à la parcelle

**VINIFICATION** : Éraflage total, macération pré-fermentaire 3 jours, fermentation 15 jours, macération 20 jours, non collé, filtré légèrement

**ÉLEVAGE** : Cuve et fût

**MISE EN BOUTEILLE** : Au domaine

### DÉGUSTATION

**Robe :**

Rouge sombre

**Arômes :**

Fruits noirs complexes

### EN BOUCHE

Des tanins présents et fermes, avec une très bonne tenue et maturité.

### À BOIRE

Attendre deux ou trois ans

**ACCOMPAGNE** : Idéalement viandes rouges et gibiers

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 6 à 18°C

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT** : 10 ans

