

# BIJOU

VIN ROUGE



## CÉPAGES

100% Merlot

## TERROIR

- ORIGINE

IGP Pays d'Oc.

- SOL

Graveleux et argilo-calcaire.

- CLIMAT

Méditerranéen.

## VIN

- NOTES DE DEGUSTATION

*Bijou IGP Pays d'Oc, 100% Merlot, séduit toutes les bouches. Sa robe violine est dotée de nombreux reflets brillants. Le nez de petits fruits rouges mêlé à des notes d'épices et de parfums de garrigue respire la gourmandise. En bouche, sa souplesse, sa chaleur et ses arômes confiturés n'est pas sans rappeler les fruits gorgés de soleil de la côte méditerranéenne.*

- VINIFICATION

*Vinification traditionnelle. Macération préfermentaire à froid pendant trois jours pour extraire couleur et fruit. Fermentation à 25°C suivie d'une cuvaison de sept jours. Élevage en cuves inox thermo régulées pour une partie du vin. L'autre repose quelques mois au contact de chêne français.*

ALC.

13% vol.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

### CONSERVATION

Constante, entre 10 et 12 °Celsius

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN  
CRÉATEUR DE VINS