

# DOMAINE DE BOISSAN

---



## MERLOT

« Rouge »

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

---

**Terroir :** Sols argilo-calcaires.

**Vignes :** Vignes de 20 ans et plus.  
Taille cordon de Royat palissé haut.

**Cépages :** 100% Merlot.

**Rendement :** 50/hl

**Vinification et élevage :** vendanges manuelles.  
Raisins égrappés, vinification de 6 à 8 jours  
à 27° avec délestage quotidien.

**Dégustation :** Bouquet : cassis, Bouche : belle  
attaque marquée pruneaux, puis veloutée pour finir  
sur des notes poivrons épicés.

**Température de dégustation :** 16 à 18°.

**Conservation :** 3 ans maximum.

**Conseil du sommelier :** viandes rouges et blanches,  
charcuteries, volailles, grillades.