



Naam van de wijn: CORETTE Merlot

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): merlot 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.

Deze CORETTE Merlot komt van wijngaarden uit verschillende regio's binnen de Languedoc-Roussillon. De verschillende eigenschappen van de wijngebieden worden optimaal benut met als resultaat een evenwichtige wijn. De productie geschiedt op klassieke wijze volgens tradities uit de Bordeaux.

Vinificatie (wijnbereiding): klassieke vinificatie volgens het principe dat in Bordeaux gehanteerd wordt: lange inweking van de druivenschillen. Een deel van de wijn wordt zes tot negen maanden opgevoed op eikenhouten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een donkere kleur en geeft geuren af van cassis en bramen, gecombineerd met aroma's van kaneel en tijm. In de mond is hij vol, rond, rijk en fluwelig. Een zeer toegankelijke maar karaktervolle wijn. Serveren: 16-17°C. Bewaren: binnen 2-3+ jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: ideale begeleider van vlees, gevogelte en diverse kazen.

Smaaktype: (medium)vol, aromatisch, complex, deels met houtopvoeding.