



NIVÉOLES

Rouge 2023

Grape varieties
Merlot

Tasting notes

Garnet-red colour with purple highlights. A fruity, greedy nose of cherry and blackberry. There are also hints of milk chocolate. Crisp on the palate, with hints of cherry and wild strawberry. A very pleasant, easily digestible wine.

Food pairings

This wine will be perfect on grilled red meat, pizzas, couscous and cheeses.

Serving temperature

Enjoy it between 16° and 18°.

Vin de Pays du Gard

Assemblage

Merlot

Dégustation

Robe grenat, reflets violine. Un nez fruité et gourmand sur la cerise et la mûre de ronce. On trouve également des notes de chocolat au lait. La bouche est croquante, sur la cerise et la fraise des bois. Un vin très agréable et digeste.

Association mets/vin

Ce vin sera parfait sur une viande rouge grillée, pizzas, couscous et fromages.

Température de service

Il se déguste entre 16° et 18°.

14,5% vol.

Domaine *Vistre*
du

SCEA DUPRET

Domaine du Vistre · 212 Chemin de la Vistrenque - 30600 Vauvert - France

+33 4.66.88.80.58 - domaineduvistre@orange.fr

www.domaineduvistre.com

