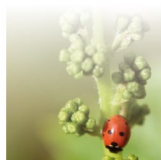
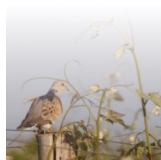




AMPELOMERYX - ROUGE VDF - VIN DE FRANCE

- Dégustation :** Ce vin a une teinte d'un rouge séduisant et affirmé. Un nez expressif et très aromatique mélangeant les fruits noirs (mûres, cassis, cerises) et les épices (poivre, cannelle), le tout adouci par un délicieux arôme de violette. Votre palais reconnaîtra ses tanins soyeux et son amertume semblable à celle du cacao en fin de bouche. Un vin à déguster avec des plats exotiques ou épicés, des viandes blanches ou des fromages.
- Garde :** 5 ans qui suivent le millésime.
- Servir :** Servir 12 à 18° en accompagnement de viandes blanches, barbecues et grillades ainsi que sur les fromages.
- Cépages :** Pinot Noir, Syrah et Malbec.
- Millésime Disponible :** 2019
- Terroir:** Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.
- Age moyen des vignes :** 25 ans
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Argumentaire:** Ampélomeryx signifie le « ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf/mi-girafe, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers. L'Ampélomeryx errait sur nos terres il y a 17 millions d'années.





AMPELOMERYX - RED VDF - VIN DE FRANCE



Tasting note : This wine has a seductive and assertive shade of red. An expressive and very aromatic nose mixing black fruits (blackberries, blackcurrants, cherries) and spices (pepper, cinnamon), all softened by a delicious aroma of violets. Your palate will recognize its silky tannins and its cocoa-like bitterness on the finish. A wine to enjoy with exotic or spicy dishes, white meats or cheeses.

Ageing : Drinking within 5 years after the vintage

Serve with : Serve with white meats barbecues and grills as well as on cheeses.

Grapes : Pinot Noir, Syrah & Malbec

Vintage : 2019

