

# FIEFS VENDEENS MAREUIL ROUGE

## L'Améthyste

Vin issu d'un assemble de Cabernet franc (70%) et de Négrette (30%).

D'une belle robe rouge grenat aux reflets rose, ce vin promet un long mûrissement bénéfique en bouteille. A ce stade, il possède tous ses arômes de jeunesse orientés vers la fraise des bois, la framboise et les arômes floraux délicats (violette, iris) caractéristiques du Cabernet bien mûr.

Des arômes gourmands de myrtille, des arômes subtils d'épice (réglice) et des arômes de sous-bois apportent finesse et complexité au produit.

Le vin se caractérise par une bouche souple et gourmande ; cela en fait un vin gouleyant aux tanins fondus et de plaisir qui accompagnera idéalement les viandes rouges, l'agneau, les gibiers, les terrines et les fromages.

A servir entre 14 et 16 °c.

A consommer de préférence dans les 5 ans suivant la mise sur le marché pour conserver les arômes gourmands de fruits rouges.

Vinification : macération, fermentation malolactique et élevage en cuve bois.



Fabien MURAIL  
Vigneron