



Duc Haumont

NAISSANCE



Appellation :	Indication Géographique Protégée Pays d'Oc – 2017
Cépages :	100% Merlot.
Alc. / Vol. :	13%
Sol :	Plaine avec enherbement des vignes.
Vinification :	Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire et égrappage. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique entre 23 et 25°C pendant 15 jours avec un remontage par jour. Pressurage doux avec séparation des différentes qualités de presses, fermentation malo-lactique appliqué.
Couleur :	Rouge rubis.
Nez :	Fraicheur d'arômes de fruits rouges et d'épices.
Dégustation :	L'attaque est souple, soutenue par des tannins soyeux. Servir légèrement rafraîchi.
Conservation :	3 à 5 ans
Mets et vins :	À déguster avec une salade de saison, des grillades et des fromages jeunes.



Duc Haumont – Naissance

"Naissance" représente les tanins fruités et soyeux du Merlot. Ainsi les arômes de fruits rouges et d'épices reflètent l'enfance de Duc Haumont.



Wines & Brands
+33(0)6 38 10 94 80
hengzhao@winesandbrands.com
1121, Route de Nîmes
30220 Aigues Mortes
FRANCE

