

VIGNOBLES
SIOZARD



IPSUM

Sans Soufre Ajouté



100% Merlot

3 Hectares



Sulphite-Free

Vinification classique en cuves thermo-régulées. Macération pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à 20° C sans apport de soufre.

Classic vinification in temperature controled vats. Maceration during 5 days. Alcoholic fermentation during 10 days at 20°C without any addition of sulphites.

Pur Merlot, croquant et gourmand, ce vin de soif, fluide et simple est à consommer légèrement frais pour votre plus grand plaisir. Rond, souple, offrant de très belles notes de fruits rouges frais avec des tannins soyeux, ce vin nature est à consommer en toute occasion.

Pure merlot, crispy and delicious , this wine of thirst , fluid and elegant has to be drunk slightly chilled for your enjoyment . Round, soft , with very nice notes of fresh red fruits with silky tannins, a wine for any occasion.

Potentiel de garde / Ageing potential :
1 à 2 ans - 1 to 2 years

