



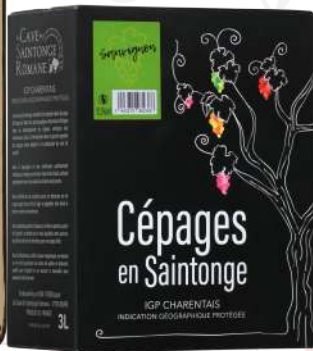
Cépages
en Saintonge

IGP CHARENTAIS

L'indication Géographique Protégée s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente-Maritime. Les vins de Saintonge, autrefois très réputés dans les pays d'Europe du Nord, ont entrepris leur renaissance depuis une vingtaine d'années grâce l'introduction de cépages adaptés à la production de vins de qualité. Afin de satisfaire tous les usages, les vins Cépages en Saintonge sont proposés en bouteilles 75cl et en BIB 3 litres.



Un vin blanc sec, frais et fruité, une bouche vive, équilibrée et ample. Se déguste frais en apéritif, et accompagne délicieusement poissons, fruits de mer et fromage de chèvre.



Vin blanc sec au nez puissant, avec une belle vivacité aux notes de pêche et d'abricot, et à la bouche ample et persistante. Il est idéal pour accompagner les crustacés et coquillages.



Un vin rosé frais, délicatement fruité, avec un bon équilibre et une structure en bouche ample et persistante. Se boit bien frais en apéritif ou en accompagnement des barbecues et autres plancha.



Un vin rouge à la robe profonde, avec du corps et sur le fruit. Rond et agréable, sa structure équilibrée offre une bonne persistance en bouche. Les arômes d'épices et de fruits rouges accompagneront parfaitement une viande ou du fromage..



DISTILLERIE MERLET & FILS 40 rue de Chevessac - 17610 SAINT-SAUVANT, FRANCE

cavesaintongeromane.com