



## CEPAGES

Merlot

## APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

## SOL

Argilo-calcaire

## DOMAINE D'AUBARET MERLOT

Sur les contreforts de Faugères, le Domaine d'Aubaret révèle un terroir de caractère, sur des sols de pierres et de schistes. Terres caillouteuses sur 34 hectares, climat sec et frais, jus concentrés, tout est réuni pour donner aux cépages profondeur et élégance.

## NOTES DE DEGUSTATION

D'une robe rouge soutenue aux reflets violets, ce vin a un nez de confiture de fruits rouges et de violette, avec des notes d'épices douces et boisées.

En bouche, il est généreux et tendre.

## TERROIR

Le Domaine s'étend sur des sols argilo-calcaire et bénéficie d'un ensoleillement quasi-permanent. Ce climat particulièrement favorable permet une maturité optimale tant sur le plan polyphénolique que sur le plan aromatique.

## AVIS DU SOMMELIER

- **Accords mets/vin** : bœuf bourguignon, pommes de terre vapeur, Comté.  
Température de service : 16-18°C
- **Température de service** : 16-18°C
- **Garde** : 3 ans

## VIGNIFICATION

Egrappage de la vendange. Vinification avec contrôle des températures entre 28 et 30 °C tout au long de la cuvaison qui dure en moyenne entre trois et quatre semaines, ce qui permet une extraction qualitative.



**BONFILS**  
VINS & CHATEAUX  
1879

