



# DOMAINE SAINT ANTOINE

## TENTATION 2020

IGP Pays d'Oc

Conversion BIO



**CÉPAGE:**  
Merlot 100%



**TERROIR:**  
Argilo-limoneux



**PROFIL CULTURAL:**  
Travail raisonné, une taille manuelle en guyot simple. Vendange mécanique à maturité optimale.



**VINIFICATION:**  
La vinification est traditionnelle à température contrôlée.



**DÉGUSTATION:**  
La robe est de couleur rouge pourpre. Le nez est sur des arômes de prune, de mûre, de chocolat et de vanille. En bouche, ce vin présente une belle sucrosité et nous retrouvons les arômes fruités de mûre et de vanille.



**ACCORD:**  
A déguster avec une planche de charcuterie, une salade d'artichauts au foie sec, ou avec un dessert au chocolat et/ou aux fruits noirs.



**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**  
14-16° C

**TEMPS DE GARDE:**  
Environ 6 ans

**TITRE ALCOOLIQUE:**  
14,5%