

CALVET MERLOT
PAYS D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Merlot.
Alcohol: 13,5%.
Vinificación: Una fermentación a 28 - 30 °C con períodos de maceración muy controlados garantiza el carácter afrutado y la redondez de nuestro Merlot.
Capacidad de Guarda: 4 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Granate rojo de extrema profundidad.

Nariz expresiva que revela notas de frutas rojas, grosellas, cerezas y frambuesas.

En boca, este vino revela taninos suaves y sedosos.

Este vino va particularmente bien con aves asadas, ensaladas y quesos maduros.

CALVET
Maison Fondée en 1818

La Bodega
Calvet es un négociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.