

# LE C DU CLOS ROSÉ-MERLOT IGP Charentais



**CÉPAGES:** Merlot

**VINIFICATION:** Fermentation en fût de chêne

**COMMENTAIRES DÉGUSTATION:** Le C du Clos rosé offre des arômes de fruits rouges et dispose d'une rondeur apportée par une vinification en fût de chêne.

**ACCORDS METS/VIN:** Il se consomme à 10°-12° et accompagne des grillades de viandes rouges.

CLOS DE NANCREVANT  
Caroline&Matthieu Quéré-Jelineau  
Vignerons-Bouilleurs de cru  
17610 CHANIERES