

Zenith est une cuvée avec une forte identité Sud-Ouest. Le Merlot, Cabernet Franc et le Sémillon blanc fusionnent avec le Tannat de Madiran pour créer une cuvée dense et solaire. Ce jus très concentré en fruits noirs avec des notes fumées font de Zénith un compagnon idéal pour vos longues soirées d'été.

## **DÉGUSTATION**

Le nez est riche de ses fruits noirs bien mûrs : mûre, prune avec des notes fumées. En bouche s'ensuit une explosion de fruits, qui englobe tout le palais avec de fines notes épicées, et termine sur des tanins bien présents, mais fondus.





FRUITS NOIRS

## **DÉTAILS**



#### **CULTURE**

Biologique Vendange manuelle

## CÉPAGE

65% Merlot | 20% Tannat 5% Cabernet Franc 5% Sémillon

## AOC

Vin de France

#### **VIGNERON**

Entre-Deux-Mers Clos de la Molénie Madiran Domaine Pichard



# MILLÉSIME

2022

ALCOOL

14%

## ÉLEVAGE

8 mois 80% INOX 20% futs 400L

#### **GARDE**

5 ans



#### **ACCORDS METS ET VIN**

Camembert rôti, magret de canard, lasagnes de légumes, barbecue

SERVICE

CARAFAGE

14° / 16°

1 heure

**BOUTEILLES CONSIGNÉES** 

www.microwinerie.fr

MICROWINERIE@MICROWINERIE.FR

@microwinerie

