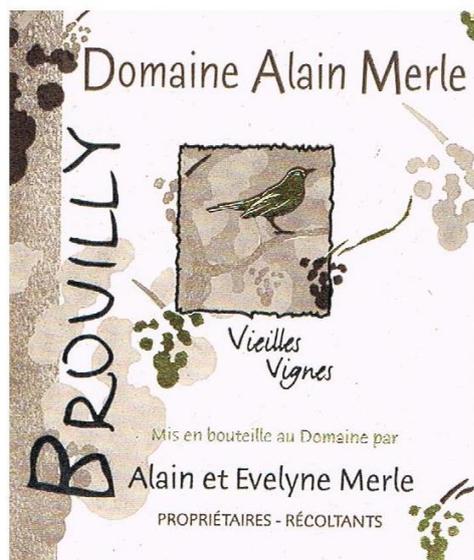


DOMAINE ALAIN MERLE

Alain & Evelyne MERLE
Propriétaires-Récoltants
389, Voie Romaine – 69430 REGNIE-DURETTE
04.74.66.70.72 – 06.89.85.27.46
al1-merle@orange.fr



BROUILLY « Vieilles Vignes »

Ce vin allie rondeur et harmonie. Robe de couleur intense, rubis profond, ronde en bouche aux tanins légers, le Brouilly évoque les fruits rouges.

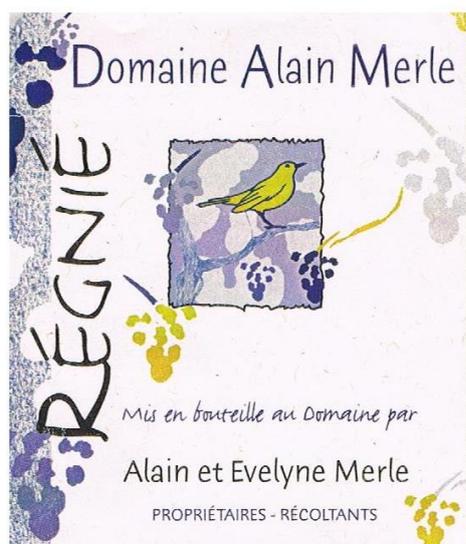
Cépage gamay noir à jus blanc – Age du terroir entre 60 à 100 ans, sol limono-sableux peu acide puis argileux et très caillouteux – Exposition légèrement inclinée sud, sud-est.

Consommation :

Parfait avec des terrines, petits gibiers à plumes, des viandes rouges ou des poissons, fromages.

Conservation :

Plénitude entre 2 et 5 ans, servir à 15/16°



REGNIE « Passion Terroir »

Le Régnié présente des caractères originaux. Robe couleur cerise, le Régnié est fruité et particulièrement long en bouche, avec des arômes de framboises, groseilles et mûres. Bien équilibré, harmonieux.

Cépage gamay noir à jus blanc – Age du terroir entre 30 à 80 ans, sol granit rose, sablonneux et riche en minéraux – Exposition sud-est.

Consommation :

S'accorde à merveille sur des terrines, viandes blanches, grillées ou rôties, fromages de chèvres.

Conservation :

Plénitude entre 2 et 4 ans, servir à 15°