



Millésime 2025

MERLOT MOQUEUR



Cépages

100% Merlot

Appellation

IGP Côteaux du Pont Du Gard

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage, macération 8 à 10 jours, extraction douce et maîtrise des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes de fruits rouges et noirs (mûres, cerise), prune fraîche, légère touche épicée.

La bouche est ronde, les tanins veloutés, belle gourmandise, finale fruitée.

Un merlot frais et équilibré, axé sur le fruit, accessible et convivial.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

À venir

DOMAINE KARSTEN

📍 1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard 📞 +33 6 63 15 69 35

🌐 juliekarsten-vigneronne.com ✉ juliekarsten.vins@gmail.com 📷 www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés