

<http://charlemagne.fr/nos-vins/nos-vins/notre-gamme-terroir/>



MAINART (538) ROUGE

Cépages: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.

Millésime: 2012

Terroir: Sols en majorité argilo-calcaires.

Parfait à l'apéritif par sa vigueur, Mainart (538) Rouge sera l'allié idéal des charcuteries, de viandes grillées, pâtes ou encore des fromages.

Robe rouge grenat intense et brillante. Dominé par des arômes de fruits rouges, de vanille et évoluant vers une sensation de torréfaction. Une attaque fruitée, avec des notes de fruits mûrs et grillés. Structure tannique bien équilibrée, belle longueur en bouche.

Mainart (538) Rouge 2012 **disponible [ici](#)**

Grape varieties: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Soil: Clay-limestone soils

Our recommendation: Enjoyable as an aperitif and also with cooked meats, barbecue, noodles or with cheese.

An intense, bright garnet-red colour.

Fresh red fruits and spicy sensations with hints of vanilla gradually developing overtones of roasting coffee.

A fruity attack with hints of toast. A well-balanced tannic structure and a long follow-through on the palate.