

Merlot

Expressif aux arômes de cerise et de mûre



Appellation : Vin de Pays d'Oc.

Terroir : Terrains argilo-calcaires à cailloutis. Terrasses alluviales du quaternaire à structure argilo graveleuse acide. Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage à 100%. Inertage au CO2 (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange. Macération pré-fermentaire à froid (8°) pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique à 23°-25° pendant 10-15 jours avec un remontage par jour et un délestage par semaine. Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des vins de presses. Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de première presse.

Elevage : En cuve époxy pendant 8 mois.

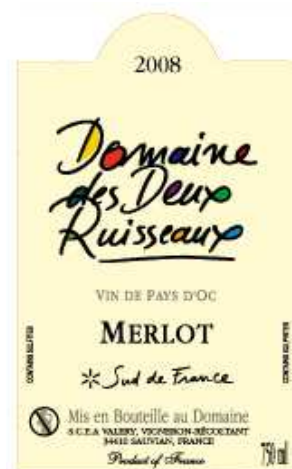
Cépage : 100% Merlot.

Dégustation :

Robe : Robe brillante d'un rubis profond.

Nez : Nez de fruits rouges macérés et d'épices (poivre).

Bouche : L'attaque en bouche est souple, ronde, soutenue par des tanins soyeux avec des touches végétales de garrigue (laurier) en finale.



Notre conseil : Charcuterie, pot au feu, ragoûts, civets, cassoulet, pavé de bœuf, fromages à pâte molle...

Température de service : Entre 17° et 18°.

Conservation : 3 à 4 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6).

Médailles et autres récompenses :

Médaille d'Argent au Concours National des VINS VINIFIES PAR LES VIGNERONS INDEPENDANTS 2004 (Millésime 2001)

Médaille d'Argent au Concours des VIGNERONS INDEPENDANTS 2009 (Millésime 2007)

Médaille d'Argent au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2009 (Millésime 2007)

Générosité

