

Du fruit et de la puissance, voici en résumé cette cuvée 100% Merlot

| | |
|--------------------------|---|
| CÉPAGE | 100% Merlot |
| AGE DES VIGNES | 18 ans |
| SURFACE | 0,7 ha |
| CULTURE | 100% biologique |
| SOL ET SOUS-SOL | Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite et de gabbro dégradées |
| VENDANGES | Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 55 hl/ha millésime 2025 13° by vol. |
| VINIFICATION | Macération en cuve 12 jours, 70% égrappé et le reste en grappes entières en macération carbonique. Pressurage en grappes entières, encuvage et décuvage par tapis. Les jus de goutte et de presse sont assemblés. La fermentation alcoolique et malo-lactique sont effectués en cuve avec les levures et bactéries indigènes, pas d'enzymage ou d'intrants en dehors d'un emploi réduit de sulfites à la mise en bouteille |
| ÉLEVAGE | Maturation en cuve pendant le temps qu'il faut ! Taux de SO2 total < 3,5g/hl |
| DESCRIPTION | Notre Merlot rouge est sur la friandise, les fruits rouges croquants et floraux. Ce vin rouge est juste et précis pour accompagner agréablement un repas et se faire plaisir. |
| ACCORDS MET / VIN | Rôti de bœuf piquet à l'ail avec des haricots verts frais, épaule d'agneau de 7h, fromage affiné de 24 mois comme un comté |
| DÉGUSTATION | À servir à 16° C Temps de garde conseillé : 5 à 10 ans, mais l'oublier un peu en cave ne lui fera pas de mal |

