



Merlot 2015

Indication Géographique Protégée Aude - Hauterive



Médaille d'Or *Concours National des IGP de France*

Son Terroir

Molasses argilo-calcaires avec fines graves d'origine alluviales.

Exposition Sud/ Sud-Est.

Composition de cépages

MERLOT	100 %
Âge moyen	15 ans
Rendements moyens	50 Hl / Ha

Sa vinification

- ❖ Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité, les raisins après égrappage, sont refroidis à 7°C à l'entrée du chais et macèrent pendant 12 à 15 jours.
- ❖ Vers 13°C, les fermentations débutent et se poursuivent lentement pendant environ 15 à 18 jours.
- ❖ Ensuite, macération post-fermentaire courte, de 4 à 6 jours.
- ❖ Ecoulage des cuves selon dégustation.

Son élevage

- ❖ Après 8 mois d'élevage sur lies fines, les vins élevés encore 8 à 10 mois en cuves, puis filtrés sur plaques filtrantes (finesse de filtration de 1,5 à 2 µ).

Que révèle sa dégustation

Robe rouge intense, reflets violets

Nez de fumée, fruits rouges confits

Tanins mûrs et ronds.

Belle complexité