

VERS LA BIODIVERSITÉ

- Fiche Tech. -

- MERLOT BIO - IGP Pays d'OC - FRBIO01

cépage

Merlot 100 %



origine

Cépage bordelais



aptitude

Affectionne tout particulièrement les terres argilo-calcaires, profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été. Sensible, le merlot propose des arômes de chocolat, de prune, de réglisse, de cerise noire, de bleuet, de framboise noire et de mûre, ainsi que de nombreux arômes confiturés sur des millésimes ensoleillés.



sol



Argilo calcaire

vinification



Égrappage et élevage en cuve, 6 mois

vigneron

Maxime

visuel

Robe rouge cerise soutenue.



olfactif

Nez puissant, aux notes de pruneaux et de fruits rouges.



gustatif

Une belle bouche, puissante, avec une attaque franche. Belle structure, ample et puissante.



à table

Tartes et cakes salés. Fromages à pâte pressée cuite.



intensité ~ 5



garde ~ 2 ans



T° de service



17° C



VIGNERONS COOPÉRATEURS