

Les Plos - Merlot

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : Merlot

Alcool : 13%

Certification : Vin biologique

VINIFICATION

Méthode : Raisins triés puis foulés. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox de 300 hl. Remontages quotidiens. Durée de cuvaison : 25 jours. Fermentation malolactique.

Elevage : 3 mois en cuves ciment sous micro-oxygénation.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe rouge rubis avec des reflets violines.

Nez : Des notes de cassis et griottes compotées sur un cacao croquant.

Bouche : Une bouche ronde et fraîche portée par la vivacité du climat du Cabardès. Un zeste d'orange accompagne une finale agréable et gourmande.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : Idéal sur de jolies grillades de saison, plateaux de charcuteries, ou tout simplement pour lui-même!

Garde : A boire sur le fruit, dès à présent, ou durant les 3 prochaines années.