

# 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.