

Merlot

IGP Aude - Hauterive



Terroir

Molasses argilo-calcaires avec fines graves d'origine alluviales.
Exposition Sud / Sud-Est.

Cépages

Merlot : 100%

Age moyen : 15 ans

Rendements moyens : 50 Hl / Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité, les raisins après égrappage sont refroidis à 7° à l'entrée du chais et macèrent pendant 12 à 15 jours. Vers 13°, la fermentation débute et se poursuit lentement pendant environ 15 à 18 jours. La macération post-fermentaire est courte, de 4 à 6 jours. Ecoulage des cuves selon dégustation.

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 2μ).



Note de dégustation

Robe rouge intense, reflets violets.

Nez fumé, fruits rouges confits.

Tanins mûrs et ronds.

Belle complexité.



Concours Nationale
des IGP de France 2017