

Merlot

IGP Aude -Hauterive



Terroir

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

Cépage

Merlot : 100%

Âge 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 chai 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 sont élevés encore 8 à 10 mois en cuves, puis filtrés sur plaques filtrantes (finesse de filtration de 1.5 à 2µ).



Notes de dégustation

Robe rouge intense, reflets violets.

Nez fumé, fruits rouges confits.

Tanins mûrs et ronds.

Belle complexité.



Accords

Idéal avec du poulet ou côtes de porc grillés, plats de bœuf ou côtes de veau accompagnée de légumes grillés ou darnes de saumon grillé.



Concours Nationale
des IGP de France 2017



Concours Nationale
des IGP de France 2019