



Merlot
Fût de chêne

Vin de Cépage du Pays d'Oc.

Cépages :
100% Merlot.

Origines :
Meilleurs terroirs alluvionnaires et graveleux de type argilo-calcaire du littoral et de l'arrière pays audois (Limoux 400-800 m d'altitude) associés aux limons sablonneux des vignobles méditerranéens. Rendement de 40-45 hectos récoltés à parfaite maturité. Vigne de 20 ans.

Vinification :
Vendange mécanique et foulage. Cuvaision d'environ trois semaines, pigeage, élevage en fûts de chêne dont 1/3 de bois neuf, barriques exclusivement françaises (2/3 bordelaise, 1/3 bourguignonne). Fermentation malolactique en barrique.

Conservation :
De cinq à huit ans. A découvrir dès la deuxième année mais n'atteint sa plénitude qu'après trois ans.

Robe :
Grenat brillant et profond.

Nez :
Élégant et racé où les fruits noirs concentrés se marient à la vanille du chêne. Palette aromatique complexe où se décèlent des notes animales et de sous-bois.

Bouche :
Pleine et vineuse, structurée, demandant deux ans pour s'épanouir pleinement. Riche et équilibrée.

Suggestions :
Viandes rouges, abats et fromages. Température de service 16-18 degrés.

Grape varieties :
100% Merlot.

Origin :
20 year old vines on alluvial gravels and limestone/clay bases and sandy soils on the Mediterranean seaboard and upper Aude (1200-2500 feet elevation); yields : 2.5 tonnes per acre.

Vinification :
Machine harvesting and crushing; 3 weeks fermentation; cap is punched down. Maturing in french oak barrels 1/3 brand new (2/3 from Bordeaux - 1/3 from Burgundy). Malolactic completed in barrel.

Conservation :
5-8 years; accessible after 2 years; peaks at 3 years.

Colour :
Brilliant, deep garnet.

Bouquet :
Elegant and racy with ripe black berry fruit aromas mingling with the vanilla from the oak; highly complex earthy animal aromas.

Palate :
Full and vinous; robust; well-balanced; requires 2 years to peak.

Serving suggestions :
Red meat, sweetmeats and cheese. Serve between 16 and 18 degrees C.

Bedrijving :
100% Merlot.

Herkomst :
De beste slob- en kiezelgronden van de kuststrook en het achterland van de Pays d'Aude (streek van Limoux op hoogtes van 400 tot 800 meter) in samenspel met de zand- en leembodems van de Middellandse kust. Wijnstokken van 20 jaar, rendementen van 40-45 hl/ha. Oogst na perfecte rijpheid.

Vinificatie :
Mechanische oogst en kneuzing. Gisting in kuipen ongeveer 3 weken. Lagering in eiken vaten . Malolactische gisting in vaten. De vaten zijn voor 1/3 nieuw en uitsluitend van franse oorsprong (2/3 uit Bordeaux, 1/3 uit Bourgogne).

Bewaring :
Tussen 5 en 8 jaar. Reeds genietbaar vanaf het 2^e jaar, maar pas echt op dronk na 3 jaar.

Uitzicht :
Donkerrood en diep.

Neus :
Elegante combinatie tussen geconcentreerde zwarte vruchten en het vanille - aroma van eikenvat. Complex aromapalet, licht dierlijk en bosgeuren.

Mond :
Vol en gestructureerd. Deze wijn heeft 2 jaar nodig om zich volledig te ontplooiën.

Suggesties :
Rood vlees. Organvlees en kazen. Serveren à 16 - 18°C.

Rebsorten :
100% Merlot.

Herkomst :
Beste Schwemmlandböden und Kiesel vom Typ der ton-kalkhaltigen Küstenstriche und dem Hinterland der Aude (Limoux 400 - 800 m Höhe), verbunden mit dem sandhaltigen Schlack der Mittelmeerweinberge. Ertrag 40 - 45 hl/ha bei perfekter Reife. Rebstocke 20 Jahre alt.

Vinifikation :
Maschinelle Lese und Mahlen. Etwa dreiwöchige Maischegärung, Ausbau in Eichenfässern, ein Drittel davon neue, ausschließlich französische Fässer (2/3 Bordeaux, 1/3 Burgund). Malolaktische Gärung im Barrique.

Halbbarkeit :
Fünf bis acht Jahre. Schon mit zwei Jahren zu genießen, erreicht seine volle Reife aber erst nach drei Jahren.

Farbe :
Leuchtende tiefe Granatfarbe.

Nase :
Elegant und rassig, wobei sich konzentrierte schwarze Früchte mit der Vanille der Eiche verbinden. Komplexe aromatische Palette mit animalischen und Unterholznoten.

Mund :
Voll und weinig, strukturiert, braucht zwei Jahre, um sich voll zu entfalten. Reich und ausgewogen.

Serviertorschläge :
Rotes Fleisch, Innereien und Käse. Serviertemperatur 16° bis 18°.