



MERLOTINE 2017

LA PARCELLE

- ✕ RECOLTE SUR 2 PARCELLES SITUEES A JAVREZAC :
 - CHAMP PARAT
 - LA POMMERAIE
- ✕ SOL ARGILO CALCAIRE ET ARGILEUX.
- ✕ SUPERFICIE 40 ARES AU TOTAL DE JEUNES VIGNES PLANTEES EN 2014 ET 2015 ET DONT LES 2/3 ENTRENT EN PRODUCTION EN 2017.
- ✕ ENCEPAGEMENT : 100% MERLOT NOIR



ELABORATION

- ✕ VENDANGE MACHINE LE 5 SEPTEMBRE.
- ✕ RENDEMENT : 52 HL/HA.
- ✕ MACERATION PRE-FERMENTAIRE DE 2 HEURES.
- ✕ PRESSURAGE DOUX (PRESSOIR PNEUMATIQUE).
- ✕ FERMENTATION ALCOOLIQUE DE 19 JOURS AVEC MAINTIEN DE LA TEMPERATURE AUX ALENTOURS DE 13°C.
- ✕ MUTAGE A 18G/LITRE DE SUCRES RESIDUELS.
- ✕ ELEVAGE SUR LIES AVEC REMISE DES LIES EN SUSPENSION REGULIEREMENT JUSQUE FIN OCTOBRE.
- ✕ PAS DE COLLAGE EN FIN D'ELEVAGE.
- ✕ MISE EN BOUTEILLE LE 22 MARS 2018 A LA PROPRIETE : 1066 BOUTEILLES.



DEGUSTATION

- ✕ UNE ROBE ROSE BONBON LUMINEUSE.
- ✕ UN NEZ FRUITE ET GOURMAND.
- ✕ DES AROMES FRUITS ROUGES : GROSEILLE, FRAISE, CASSIS.
- ✕ UN ROSE « DOUX » ET UNE BOUCHE GENEREUSE, TOUT EN FRAICHEUR.



Accords mets – vin



APERITIFS



SALADES COMPOSEES



GRILLADES



MELONS



PLATS D'ETE