CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

MERLOT

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC

Le vin offre une couleur rouge intense qui scintille dans le verre. Le nez s'ouvre sur des notes de cerise noire, mûre et vanille combinées à des nuances de cèdre et d'épices qui donnent un bouquet intense et appelle au voyage à travers les terroirs. La bouche est ronde, pleine et généreuse avec des tannins bien fondus. Un bel équilibre entre fruits noirs et épices amène une finale puissante et concentrée. L'élevage sous bois vient soutenir l'ensemble qui se veut complexe, long et persistant en bouche

« Ma version d'un cépage français classique tout en incorporant l'innovation et une approche moderne »
Œnologue

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGE : 100% Merlot

DEGRÉS : 14%

VINIFICATION : Aux premières lueurs de l'aube, les raisins sont triés et récoltés pour conserver la fraicheur. Les raisins sont récoltés à pleine maturité puis vinifié en de manière traditionnelle en cuve. La macération est longue (3 semaines) avec des remontages effectués deux fois par jour pendant la première semaine puis une fois par jour en deuxième semaine. Contrôle des températures de fermentation aux environ de 25° afin de n'extraire que le meilleur des arômes. Fermentation malolactique sous bois

ÉLEVAGE : Les merlots sont élevés durant 3 mois sous bois avant mise en bouteille

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais, doux et ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Les hivers sont doux et les étés chauds ce qui permet une maturité optimale des raisins.
Sols de garrigues de galets issus d'un ancien glacier du quaternaire

ACCORDS METS-VIN : Ce vin s'accordera à merveille avec des viandes rouges, de la cuisine asiatique, des plats en sauce ou des gibiers. Servir à 16°

28 RUE CARDINAL DE CABRIÈRES · 34000 MONTPELLIER · 0033.788.200.464 · CONTACT@OUTOFWINE.FR