



IGP Méditerranée Merlot 2017

CEPAGES

Merlot 100%

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre,
point culminant du Grand Luberon

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts

RENDEMENT

75 hl / hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,96 %
Sucre résiduel (g/l) : 2,3 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,46 g
PH : 3,56

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Thermo-régulation
Macération à froid de 5 à 7 jours
entre 8 et 10 °C
T° de fermentation de 28 à 30 °
pendant 7 jours + 5 jours de
macération

ELEVAGE

En staves chêne français pendant 3
mois

NOTES DE DEGUSTATION

Robe pourpre. Arôme de fruits frais
avec une pointe de cerise.
Tanins doux et ronds

ACCORDS METS-VIN

Viande rouge
Plateau de fromage

CONSERVATION

3 ans