CRÉATION N°6

IGP MEDITERANNEE ROUGE 2017

Disponible en 75 cl.

CÉPAGES
Merlot (100%)

TERROIR
Situé aux contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon. Sud Est de la France.

PRODUCTION ANNUELLE
100 000 bts

RENDEMENT
75 Hl / Hectare

SOL
Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNÉES ANALYTIQUES
Degré d'alcool : 13.96 % Sucre résiduel (g/l): 2.3 g
Acidité tartrique(g/l) 5.46g
pH: 3.56

AGE DES VIGNES
7 à 50 ans

VINIFICATION
Thermo-regulation
Macération à froid de 5 à7 jours entre 8 et 10°C.
Température de fermentation de 28°à 30°C pendant 7 jours + 5 jours de macération .
Elevage avec staves chêne français pendant 3 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Jolie robe pourpre, arômes de fruits frais avec une pointe de cerise. La finale se montre élégante avec des tanins doux et ronds.

ACCORDS METS-VINS
Cuisine italienne, poulet rôti, champignons,
Légumes méditerranéens.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
18 à 20°C

CONSERVATION
3 ans

PROVENCE WINE MAKER
RÉVÉLATEUR DE TERROIR