



CUVEE "MAS DE MERLERE"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2022, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin, puis un travail sur le marc pendant 10 jours pour un vin qui aura été travaillé au total pendant 3 semaines.

DEGUSTATION

Jolie robe pourpre, d'une belle intensité, à reflets vifs. Le nez est complexe, avec des notes de poivre, qui laisse place, à l'aération, à des notes de réglisse. En bouche les tanins sont fondus, fins, donnant un vin charnu et fruité, toujours sur des notes persistantes de fruits noirs.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec les produits de la Drôme. Sa puissance, sa finesse, ses épices sauront s'allier avec le gigot d'agneau des Préalpes, mais également avec les fromages de chèvres, notamment le Picodon méthode Dieulefit. Il saura soutenir le parfum d'un gibier à plume, salmis de bécasse ou pigeon au gingembre et châtaigne confites.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

La capacité de vieillissement de cette cuvée est de 7 ans

DISTINCTIONS

2013 : Sélection dans le Guide Hachette des Vins
2013 : Médaille d'Argent au Concours Agricole Paris
2015 : Médaille d'Or au Concours Agricole Paris
2019 : Médaille d'Or au Concours Agricole Paris

TERROIR

Coteau argileux à l'abri du vent pour la syrah et vieilles vignes de grenache

CEPAGES

Grenache 50 %
Syrah 50 %

AGE DES VIGNES

25 à 50 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé et gobelet

VENDANGES

Vendanges mécaniques

DEGRE D'ALCOOL

14 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

60 mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg