



BUTCHER ESTATE

MERLOT / CABERNET

IGP PAYS D'HERAULT



Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet

Rendement : 60 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol : 13 %

Vinification : Méthode de vinification traditionnelle, sur des raisins très mûrs, afin d'obtenir un fini très gourmand et velouté. Les raisins sont égrappés, foulés, et fermentés en cuve béton à une température comprise entre 25° et 30°. Afin de favoriser l'extraction des composés aromatiques et de la couleur, nous réalisons des pigeages et des remontages. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, nous laissons les baies macérer environ 10 jours, tout en chauffant le jus dans lequel elles baignent. Cela permet d'accentuer l'extraction des composés responsables des arômes du vin. Le jus est ensuite écoulé, et les baies pressées. Une deuxième fermentation, la malo-lactique est ensuite réalisée afin d'apporter plus de douceur au vin.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés.

Nez : Epicé, de fruits frais noirs sauvages qui rappellent la myrtille et le cassis.

Bouche : Ronde, longue et fruité avec de légères notes de cannelle et de poivre.

Rouge plaisir, léger et fruité.

Idéal avec de la viande de porc,



BY DOMAINE DE FABRÈGUES