



Ticket

Merlot Cabernet Sauvignon Rouge

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation 5000 pieds par hectare
Mode conduite : palissage haut en taille Royat
Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification

50% Cépage Merlot - 50% Cépage Cabernet Sauvignon

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Egrappage et foulage doux. Limitation des ajouts de sulfites. Macération pré-fermentaire à chaud. Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux

Dégustation

La robe est rouge soutenue aux reflets rubis. Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges murs comme des pruneaux et la fraise écrasée, ainsi que des notes balsamiques et vanillées. L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche charpenté. La finale offre une bonne persistance sur des notes cuirs et épicées.

Potentiel de garde

Deux ou trois années dans de bonnes conditions de conservation

Gastronomie

Cette cuvée s'appréciera accompagnée d'une viande blanche en sauce : poulet ou pintade sauce poulette, faisau au porto...

