

LANGHE DOC MERLOT



L'ÉLÉGANCE DU RISQUE

Un choix audacieux dans la sélection d'un cépage international avec un résultat qui reflète pleinement le territoire. Surprenant, élégant, doux et enveloppant. Il étonne dès la première gorgée.

Cépage : 100 % merlot

Zone de production : Cortemilia (CN)

Exposition géographique : sud

Type de sol : marneux-sableux

Système de culture : contre-espalier simple avec taille en guyot

Année de plantation : 2014

Période de vendanges : deuxième décade d'octobre, en fonction du niveau de maturation souhaité

Méthode de récolte : manuelle

Vinification : égrappage-foulage doux, fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées à température contrôlée (28-30 °C). Décuvage et clarification statique par 2-3 transvasements. Fermentation malolactique spontanée en cuve inox, puis maturation de 3 à 5 mois. Filtration à la mise en bouteille.

Durée de vinification et d'affinage : 8-9 mois en cuves d'acier avec batonnages hebdomadaires, 12 mois en barriques régénérées de chêne français 90 % + 10 % de chêne américain avec maturation sur lies nobles, 3-6 mois en bouteille.

Couleur : rouge grenat intense avec des reflets violacés.

Parfum : bouquet fin et élégant où l'on reconnaît des prunes, des petits fruits et des épices.

Saveur : en bouche, la bouche est musclée, souple, avec une texture tannique riche et enveloppante. Très persistant.

Teneur en alcool : 14 % vol. selon le millésime.

Accords : entrées, plats de viande, charcuterie et fromages moyennement affinés. Excellent également en dégustation.

Température de service : 16-18 °C

Informations techniques : contenu 0,75 cl.

Conditionnement : cartons de 6 ou 12 bouteilles

