

“LA GARENNE”

CUVÉE PARCELLAIRE

TERROIR

La cuvée “la GARENNE” , lieu-dit de la parcelle, est située sur les falaises calcaire du Crétacé Supérieur. Son sol argilo limoneux sur calcaire est profond.

Elle est conduite en lutte biologique et agroécologique.

CÉPAGE

100% Merlot

Âge des vignes : 20 ans

Surface : 0,7 hectares

Type de taille : Cordon de Royat

Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Des travaux en vert sont effectués tout au long de la campagne pour garantir un état sanitaire et une maturité optimale. Le raisin est récolté mécaniquement et la vendange est éraflée.

Une fermentation alcoolique en cuve thermorégulée est réalisée avec une sélection de levures spécialisées. Durant cette fermentation, des remontages et pigeage sont pratiqués. Et suivi d'un macération à chaud pendant 10 à 15 jours.

La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne, et l'élevage se poursuit pendant 12 mois avec 1 soutirage réalisé.

Avant la mise en bouteille, le Merlot 2023 peut être collé et filtré.

DESCRIPTIF SENSORIEL

Une complexité d'arômes : des fruits rouges et noirs à la fois mûrs voir compotés et frais (framboise, fraise, mûre) ; des notes de café et cacao accompagné d'un boisé bien intégré (toasté).

En bouche, une attaque fraîche (groseille), de la gourmandise par des notes de fruits rouges et chocolaté ; des tanins intégrés. Acidité, rondeur et densité.



“LA GARENNE”

A PARCEL CUVEE

TERROIR

The cuvée 'la GARENNE', location of the plot, is located on the limestone cliffs of the Upper Cretaceous. Its loamy clay soil on limestone is deep.

It is conducted in biological control and agroecological.

GRAPE VARIETY

100% Merlot

Age of the vines: 20 years

Surface: 0.7 hectares

Size type: Cordon de Royat

Yield: 40 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

Green work is carried out throughout the campaign to ensure optimal health and maturity. The grapes are harvested mechanically and the harvest is destemmed.

An alcoholic fermentation in a thermoregulated vat is carried out with a selection of specialized yeasts.

During this fermentation, pumping up and punching down are practiced. And followed by a hot maceration for 10 to 15 days.

The malolactic fermentation takes place in oak barrels, and the aging continues for 12 months with 1 racking carried out. Before bottling, the 2023 Merlot can be glued and filtered.

SENSORY DESCRIPTIVE

A complexity of aromas: red and black fruits both ripe or stewed and fresh (raspberry, strawberry, blackberry); notes of coffee and cocoa accompanied by a well-integrated wood (toasted).

On the palate, a fresh attack (gooseberry), greediness with notes of red fruits and chocolate; integrated tannins. Acidity, roundness and density.

