

MERLOT 2024

GAMME TRADITION

TERROIR

Le Vin Charentais **Merlot** est issu du vignoble situé sur des coteaux calcaires au bord de l'estuaire de la Gironde. Cette parcelle est en **lutte biologique**.

CÉPAGE

100% **Merlot**
Âge moyen des vignes : 20 ans
Surface : **2,20 hectares**
Type de taille : **Cordons de Royat**
Rendement : 50 hl/ha

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté mécaniquement. La vendange est **éraflée**. Une fermentation alcoolique en cuve thermorégulée est réalisée avec une **sélection de levures spécialisées**. Durant cette fermentation, qui dure **7 jours**, des remontages réguliers sont pratiqués. Et suivi d'un **macération à chaud** pendant 10 à 15 jours. Après la fermentation malolactique, pour une partie du lot, le vin est **élevé en fûts de 2 à 4 ans pendant minimum 9 mois**. La seconde partie du lot est **élevé en cuve inox**. Avant la mise en bouteille, le Merlot est collé uniquement pour le lot en cuve inox. Un assemblage de **30% du vin en fûts et 70 % en cuve** est réalisé.

DESCRIPTIF SENSORIEL

Fruits rouges mûrs (framboise) et noirs (cerise, mûre), légèrement boisé/fumé.
Attaque fraîche, notes de fruits rouges et noirs, boisé fondu et tanins intégrés. Acidité (agrumes) et gourmandise (chocolaté).
Rondeur et densité en bouche.



MERLOT 2024

TRADITION RANGE

TERROIR

This **Merlot wine** comes from the vineyard located on limestone hillsides at the edge of the Gironde estuary.

This plot is in **biological control**.

GRAPE VARIETY

100% **Merlot**

Average age of the vines : 20 years

Surface : **2.20 hectares**

Pruning : **Cordons de Royat (Cords of Royat)**

Yield : **50 hl/ha**

VINIFICATION / AGEING

The grapes are harvested mechanically. The harvest **is destemmed**. An alcoholic fermentation in a thermoregulated vat is carried out with a **selection of specialized yeasts**. During this fermentation, which lasts **7 days**, regular pumping over is practiced. And followed by a **hot maceration** for 10 to 15 days.

After the malolactic fermentation, for part of the batch, the wine **is aged in barrels from 2 to 4 years for a minimum of 9 months**.

The second part of the batch **is aged in stainless steel vats**.

Before bottling, the Merlot is glued only for the batch in stainless steel tanks.

A blend of **30% of the wine in barrels and 70% in vats** is made.

SENSORY DESCRIPTIVE

Ripe red (raspberry) and **black** (cherry, blackberry) **fruits, slightly oaky/smoked**.

Fresh attack, notes of red and black fruits, melted wood and integrated tannins. Acidity (citrus) and gourmet (chocolate). Roundness and density in mouth.

