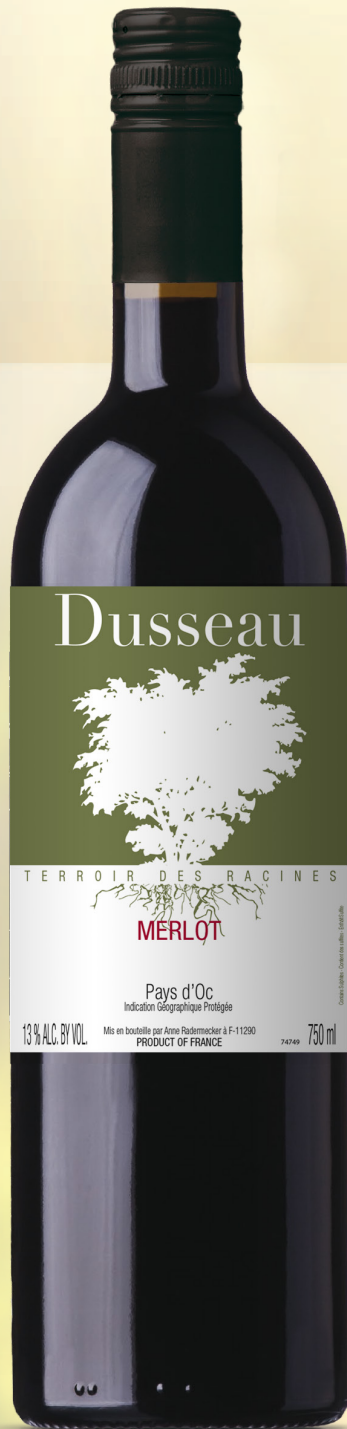


Merlot



Cépages :

100% Merlot.
Sans lui, point de Saint Emilion ni de Pomerol, deux appellations dont il compose le plus clair de l'encépagement. Un cépage au potentiel alcoolique élevé donnant naissance à des vins à la fois souples et corsés affichant une certaine rondeur dès leur prime jeunesse. En cette région bénéficiant des influences méditerranéennes et des vents atlantiques, le Merlot exprime au mieux toutes ses potentialités.

Origines :

Sélection de différentes parcelles du terroir audois caractérisées par des sols argilo-calcaires offrant une bonne rétention hydrologique. Taille sévère pour limiter la production à 60 hectos à l'hectare.

Vinification :

Vendange mécanique suivie d'un foulage grossier. Cuvaision d'une quinzaine de jours en cuves inox, suivie de la malolactique. Mise en bouteille après filtration douce afin de préserver le caractère aromatique primaire du cépage.

Conservation :

De trois à cinq ans mais très agréable à consommer à 15-16 degrés dès sa sortie.

Robe :

Intense et profonde.

Nez :

Délicat mariage de petits fruits rouges et de notes épicées.

Bouche :

Pleine et souple, légère présence tannique dans la prime jeunesse évoluant rapidement. Bon équilibre.

Suggestions :

Viandes blanches, volailles, rôtis.

Grape varieties :

100% Merlot.
Merlot comprises the greater part of the grape varieties used to produce St Emilion and Pomerol. Without it, it is doubtful whether these two communes would enjoy their current reputation. Wines from this grape are generous, supple and round with an attractive softness even when very young. Since the Languedoc is blessed with both the Mediterranean and Atlantic influences, the Merlot can express itself to the full.

Origin :

Selected plots in the Aude lying principally on limestone/clay bases with good water retention. Pruning is severe so as to limit yields to 3 tonnes per acre.

Vinification :

Machine harvest followed by a gentle crush; fermentation for 15 days followed by malo-lactic; gentle filtration to retain primary aromas.

Conservation :

Can be cellared for 3-5 years but enjoyable on release; serve between 15 & 16° C.

Colour :

Intense, deep ruby colour.

Bouquet :

Spicy, blackberry/mulberry/bramble bouquet.

Palate :

Full-bodied, supple and harmonious palate allied to ripe tannins.

Serving suggestions :

Accompanies white meats, poultry and roasts.

Bedruiving :

100% Merlot.
De druif bij uitstek in St Emilion en Pomerol. Bezit een vrij hoog alcoholpotentieel en produceert steeds karaktervolle wijnen met aangename volheid en een fluwelige souplesse, zelfs in hun prille jeugd.

Herkomst :

Selectie van verschillende wijngaarden gelegen op klei en kalkhoudende bodems. Deze gronden behouden een perfecte vochtigheidsgraad. Heel minutieus gesnoeid om de productie te beperken tot 60 hl/ha.

Vinificatie :

Mechanische oogst gevolgd door een grove kneuzing. Gisting van een paar weken in roestvrij kuipen met glasbtegeling gevolgd door malolactische fermentatie. Botteling na lichte filtering teneinde de primaire aroma's van deze druif te behouden

Bewaring :

Tussen 3 en 5 jaar. Maar onmiddellijk te drinken aan 15-16 °C.

Uitzicht :

Intens en diep.

Neus :

Delicaat huwelijk tussen kleine rode vruchten en gekruide toetsen.

Mond :

Vol en soepel, lichte tannines in de prille jeugd die echter snel evolueren. Goed evenwicht.

Suggesties :

Wit vlees, gevogelte, gebrad.

Rebsorten :

100% Merlot
Ohne ihn gäbe es weder einen Saint Emilion noch einen Pomerol, zwei Appellationen, an denen er den größten Anteil hat. Eine Rebsorte mit hohem Alkoholpotential, aus der Weine entstehen, die zugleich geschmeidig und vollmundig sind, und die bereits in ihrer frühen Jugend schön rund sind. In dieser Region, die von mediterranen Einflüssen und den atlantischen Winden profitiert, entfaltet der Merlot sein Potential zu höchstem Ausdruck.

Herkunft :

Auswahl aus verschiedenen Parzellen des Audegebietes mit ton-kalkhaltigen Böden mit guter Wasserspeicherung. Strenger Rebschnitt zur Ertragsreduktion auf 60 hl/ha.

Vinifikation :

Maschinelle Lese und grobes Mahlen. Etwa 14 Tage Maischegärung in ausgekleideten Rostfreibehältern, danach malolaktische Gärung. Abfüllung nach langsamer Filtrierung, um den aromatischen Primärcharakter der Rebe zu erhalten.

Halbbarkeit :

Drei bis fünf Jahre, aber schon bei Abfüllung bei 15°-16° angenehm zu trinken.

Farbe :

Tief und intensiv.

Nase :

Delikate Verbindung von kleinen rote Früchte und Gewürznoten.

Mund :

Voll und geschmeidig, leichte Tanninpräsenz in der Jugend mit schneller Entwicklung. Gute Ausgewogenheit.

Serviervorschläge :

Zu hellem Fleisch, Geflügel, Braten.