

DOMAINE ANTUGNAC MERLOT



TERROIR

Cette cuvée provient de vignes de merlot d'âges différents est situées sur la commune d'Antugnac à des altitudes qui varient de 300 à 500 mètres.

Le terroir argilo calcaire ainsi que l'altitude sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques, gras et structurés.

CLIMAT

Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec une alternance importante des températures entre la nuit et le jour.

VINIFICATION

L'encuvage se fait par gravité et une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 2 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés. Lorsque les fermentations sont terminées, l'élevage se poursuit en cuves jusqu'au mois de février mars.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur profonde, grenat. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise, le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est friande, sans aucune sécheresse.

POTENTIEL DE GARDE : Un vin de plaisir immédiat à boire dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de charcuteries. Il peut également agrémenter des grillades, des viandes froides ou rôties, des tajines d'agneau et des fromages doux à moyennement fort.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles / Bouchon synthétique Nomacork

