

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

MERLOT

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-limoneux

Rendement moyen : 55 hl/ha

Cépage : 100% Merlot

Taux d'alcool : 13,5%

Vinification : Éraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées (23 à 28°C) avec remontages et délestages. Durée de macération comprise entre 9 et 14 jours. Pressurage pneumatique du marc puis fermentation malolactique et élevage de 8 mois en cuves.

Note de dégustation : Robe rouge intense aux reflets violines. Nez dévoilant des arômes de fruits rouges (cerise, fraise) rehaussés de légères notes épicées. Bouche ronde et fruitée, soutenue par des tanins bien enrobés et tendres. Finale sur les fruits rouges.

Accords mets : Allié de choix pour accompagner une viande rouge en sauce, un ragoût ou un fromage frais.

Température : servir entre 16 et 18°C.

Quantité produite : env. 3 500 bouteilles

Médailles :

- 2019 : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du LR

