

Merlot Les Barriques



RESERVE

Cépages :

100% Merlot

Origines :

Meilleurs terroirs alluvionnaires et graveleux de type argilo-calcaire du littoral et de l'arrière pays audois (Limoux 400-800 m d'altitude) associés aux limons sablonneux des vignobles méditerranéens. Rendement de 40-45 hectos récoltés à parfaite maturité. Vigne de 20 ans.

Vinification :

Vendange mécanique et foulage. Cuvaison d'environ trois semaines, pigeage, élevage en fûts de chêne dont 1/3 de bois neuf, barriques exclusivement françaises (2/3 bordelaise, 1/3 bourguignonne). Fermentation malolactique en barrique.

Conservation :

De cinq à huit ans. A découvrir dès la deuxième année mais n'atteint sa plénitude qu'après trois ans.

Robe :

Grenat brillant et profond.

Nez :

Élegant et racé où les fruits noirs concentrés se marient à la vanille du chêne. Palette aromatique complexe où se décelent des notes animales et de sous-bois.

Bouche :

Pleine et vineuse, structurée, demandant deux ans pour s'épanouir pleinement. Riche et équilibrée.

Suggestions :

Viandes rouges, abats et fromages. Température de service 16-18 degrés.

Grape varieties :

100% Merlot

Origin :

20 years old vines on alluvial gravels and limestone/ clay bases and sandy soils on the Mediterranean seaboard and upper Aude (1200- 2500 feet elevation); yields :40/45 hl/ha

Vinification :

Mechanical harvest and crushing; 3 weeks fermentation; cap is punched down. Maturing in french oak barrels 1/3 brand new (2/3 from Bordeaux - 1/3 from Burgundy). Malolactic fermentation in barrel.

Conservation :

5-8 years; accessible after 2 years; peaks at 3 years.

Colour :

Brilliant, deep garnet.

Bouquet :

Elegant and racy with ripe black berry fruit aromas mingling with the vanilla from the oak; highly complex.

Palate :

Full and vinous; robust; well-balanced; requires 2 years to peak.

Suggestions :

Red meat, offal and cheese. Serve between 16 and 18 degrees C.

Bedruiving :

100% Merlot

Herkomst :

De beste slob- en kiezelgronden van de kuststrook en het achterland van de Pays d'Aude (streek van Limoux op hoogtes van 400 tot 800 meter) in samenspel met de zand- en leembodems van de Middellandse kust. Wijnstokken van 20 jaar, rendementen van 40-45 hl/ha. Oogst na perfecte rijpheid.

Vinificatie :

Mechanische oogst en kneuzing. Gisting in kuipen ongeveer 3 weken. Lagering in eiken vaten. Malolactische gisting in vaten. De vaten zijn voor 1/3 nieuw en uitsluitend van franse oorsprong (2/3 uit Bordeaux, 1/3 uit Bourgogne).

Bewaring :

Tussen 5 en 8 jaar. Reeds genietbaar vanaf het 2e jaar, maar pas echt op dronk na 3 jaar.

Uitzicht :

Donkerrood en diep.

Neus :

Elegante combinatie tussen geconcentreerde zwarte vruchten en het vanille - aroma van eikenvat. Complex aromapalet, licht dierlijk en bosgeuren.

Mond :

Vol en gestructureerd. Deze wijn heeft 2 jaar nodig om zich volledig te ontploien.

Suggesties :

Rood vlees. Organvlees en kazen. Serveren à 16 - 18°C.

Rebsorten :

100% Merlot

Herkunft :

Beste Schwemmlandböden und Kiesel vom Typ der tonkalkhaltigen Küstenstriche und dem Hinterland der Aude (Limoux 400 - 800 m Höhe), verbunden mit dem sandhaltigen Schlick der Mittelmeerweinberge. Ertrag 40 - 45 hl/ha bei perfekter Reife. Rebstöcke 20 Jahre alt.

Vinifikation :

Maschinelle Lese und Mahlen. Etwa dreiwöchige Maischegärung, Ausbau in Eichenfässern, ein Drittel davon neue, ausschließlich französische Fässer (2/3 Bordeaux, 1/3 Burgund). Malolaktische Gärung im Barrique.

Haltbarkeit :

Fünf bis acht Jahre. Schon mit zwei Jahren zu genießen, erreicht seine volle Reife aber erst nach drei Jahren.

Farbe :

Leuchtende tiefe Granatfarbe.

Nase :

Elegant und rassig, wobei sich konzentrierte schwarze Früchte mit der Vanille der Eiche verbinden. Komplexe aromatische Palette mit animalischen und Unterholznoten.

Mund :

Voll und wenig, strukturiert, braucht zwei Jahre, um sich voll zu entfalten. Reich und ausgewogen.

Serviervorschläge :

Rotes Fleisch, Innereien und Käse. Serviertemperatur 16° bis 18°.