

DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Merlot



Se déguste avec de la viande, de la charcuterie, du fromage, du gibier.

- Description: Vin Rouge.
- Age des vignes: plus de 20 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Implanté en bordure de la rivière la Thongue.
- Climat: Méditerranéen
- Date de récolte: septembre.

Vinification: entre 10 et 15 jours

- Techniques de vinification: recherche du fruit par des vinifications courtes sans trop d'extraction
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est contrôlée pour ne pas excéder 25°C.
- Analyses pour le contrôle des fermentations

Travail après vinification:

- Soutirage et assemblage entre les différentes cuves de Merlot , filtration
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises vertes debout

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: vin très rond avec des notes de cassis et d'eucalyptus