



Merlot

Ardèche Indication Géographique Protégée



Sol et Terroir

Le vignoble est situé au sud-est de l'Ardèche méridionale.
Le Merlot est cultivé en demi-coteaux, sur des sols argilo-calcaires en évitant les coteaux trop secs.
Le climat est de type méditerranéen.

Cépages et Vinification

Cépage Merlot.
La vinification est effectuée traditionnellement à une température maîtrisée à 25°C. La cuvaison est de 8 à 10 jours.

Description du Vin

Une robe rouge profond. Un nez fruité aux arômes de fruits rouges : cassis et pruneaux. Une bouche ample et fruitée. C'est un vin qui a de la matière, long et persistant en bouche. Les tanins sont présents mais fondus.

Dégustation

Servi entre 15° et 16°, il sera idéal sur les tartes et cakes salés.
Il accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce et les fromages à pâte cuite.

Récompense

2019 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2020
2019 : Seconde place des Meilleurs Merlot, Note : 14.7/20 – Wein Markt

Données Logistiques

Bouteille

Bordelaise Caractère – Teinte feuille morte
Capsule CRD récoltant

- Diamètre: 7,20 cm
- Hauteur: 30 cm
- Poids: 1,22 kg
- Gencod: **3274440002093**

Carton

1 carton contient 6 bouteilles

- Longueur: 24 cm
- Largeur: 16 cm
- Hauteur: 30,50 cm
- Poids: 7,44 kg
- Gencod: **3274440050568**

Palette

1 palette contient:

- 720 bouteilles
- 120 cartons X 6 bouteilles
- Soit 5 rangs de 24 cartons

- Longueur: 120 cm
- Largeur: 80 cm
- Hauteur: 168 cm
- Poids: 912,80 kg

Nomenclature douanière

- 22 04 21 80 6

