

# Merlot

## IGP Ardèche Rouge 2018

13,5 % vol.

# Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36  
Email : [contact@masdintrras.fr](mailto:contact@masdintrras.fr)  
[www.masdintrras.fr](http://www.masdintrras.fr)



### Cépage

Merlot 100%



### Vignoble

Surface : 1,5 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement moyen : 65 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



### Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais vert. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel.



### Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Macération traditionnelle avec remontages. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation Malo-lactique. Elevé 18 à 30 mois en cuve béton.



### Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.  
Pas de filtration ni de stabilisants.



### Dégustation



16°C maximum



Vin à la robe rouge rubis, au nez olives noires et cuir, aux arômes fumés. Bouche légère et gouleyante, rappelant la prune, la groseille à maquereau et le zan.



A déguster par exemple sur une salade de gésiers ou une pièce de bœuf. Pensez à le carafer avant de le déguster, au moment de le servir ou quelques heures avant.



### Garde

12°C à 14°C  
2 à 4 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml et 750 ml.

