

Merlot

IGP Ardèche Rouge 2019

Mas d'intras

14 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Merlot 100%



Vignoble

Surface : 2 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 50 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 verts. 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.

SO2 total < à 60 mg/L.



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, aux parfums de fraise et de cassis. Bouche ronde et fruitée, aux tanins marqués.



Garde

12°C à 14°C

2 à 4 ans



A carafier et à essayer sur une salade de gésiers ou une pièce de bœuf.

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml et 750 ml.

