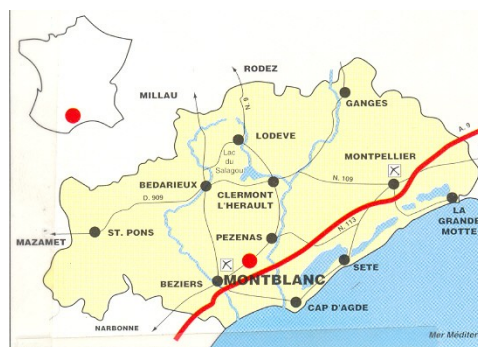


Les Vignerons de Montblanc

34290 MONTBLANC - Tél : 04 67 98 50 26 – Fax 04 67 98 61 00

SIRET : 77601927500010 – RCS : BEZIERS 776 019 275



MERLOT

Fiche technique

Ce vin est issu de parcelles d'adhérents à la cave plantées en cépage Merlot. La mise en place de la traçabilité de la parcelle à la cuve permet d'en identifier et d'en garantir l'origine. Une sélection rigoureuse de la commission technique de la cave garantit le parfait état sanitaire des parcelles dont sont issus les raisins qui composent cette cuvée.

Appellation : **Vin de Pays des «Côtes de Thongue »**

Millésime : **2007** Cépage : **Merlot**

Couleur : **rouge** Degré : **13°**

Terroir : Zone des Soubergues, sols composés d'argiles graveleuses appelées « cailloutis villafranchiens » bordant la garrigue méditerranéenne.

Vinification :

Vinification classique en rouge.
Egrappage des raisins.
Levurage avec levures sélectionnées.
Fermentation à température régulée :
22°C à 27°C.
Durée de cuvaison de l'ordre de 10 à 12 jours.

Commentaire de dégustation :

(J-C MARTIN, Institut Coopératif du Vin)

Belle robe profonde aux reflets rouge sombre.
Nez intense de fruits confiturés, de poivre doux.
Les belles maturités obtenues sur ces raisins donnent en bouche une superbe ampleur, une structure veloutée et concentrée avec des tanins remarquablement enrobés et fondus.



