



MERLOT ROUGE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000172
Nom du vin	MERLOT ROUGE
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % Merlot. Age moyen des vignes : 18 ans. Sol peu profond et caillouteux Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	ROUGE
Cépages (%)	100 % MERLOT
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage :</p> <p>Après la récolte, les raisins sont mis en cuve de macération. La fermentation alcoolique, qui transforme le jus en vin, démarre et permet une diffusion des tanins et de la coloration de la pellicule du grain dans le jus. Les températures de fermentation sont contrôlées pendant toute la durée de la transformation du jus en vin. Le pressurage du raisin est ensuite réalisé de 2 à 10 jours après la récolte, en fonction du résultat souhaité : Gamay rouge léger.</p> <p>Fermentation malo-lactique C'est une seconde fermentation qui ne produit pas d'alcool. Cette fermentation transforme l'acide malique présent dans le raisin en acide lactique, qui est moins agressif et plus stable dans le temps. Elle permet de donner des vins plus souples, moins astringents et plus arrondis. L'acide lactique se combine aux arômes et participe à accroître le bouquet.</p>
Dégustation	<p>Commentaires :</p> <p>Le Merlot permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois, et acquièrent ainsi un beau potentiel de vieillissement. Les vins issus de Merlot représentent une synthèse assez juste du vin rouge idéal, charnu et avec une belle matière fruitée en bouche</p> <p>Accords mets et vins : Le merlot est plus structuré que le gamay rouge, il conviendra parfaitement avec des viandes rouges, gibiers, fromages.</p>