

Famille Maurel VDF Merlot

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Merlot

Alcool : 13.5%

Certification : Vin
Biologique

VINIFICATION

Méthode : Rendements : 35
hectolitres / ha.

Taille en guyot.

Fermentation sans soufre et
uniquement avec les levures
indigènes.

Pigeages quotidiens jusqu'à
1020 de densité, puis
remontages.

3 mois d'élevage en cuves
béton

Filtration à plaques et
embouteillage

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de
6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole :

Contreforts de la Montagne
Noire (11)

Surface : 10 hectares

Type de sol : Calcaires
crayeux de Ventenac

Climat : Climat océanique et
méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe pourpre assez
intense!

Nez : Mélange de fruits noirs
avec une grande minéralité

Bouche : Un vin croquant et
frais, malgré une grosse
matière!

Un vin dans l'air du temps,
qui a du peps et de la
complexité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : A
servir sur une viande grillée,
une daube provençale, ou un
tajine de poulet.

Garde : Vin à déguster et
apprécier dès à présent, et
sur les 3 prochaines années.

