Guillaume Merlot, VDP d'OC Rouge



Ce vin révèle toute la générosité du Merlot méditerranéen dans un style ample, charmeur et intensément fruité. Issu des vastes plaines ensoleillées de l'Aude et de parcelles sélectionnées du Pays d'Oc, il séduit par sa texture veloutée et son expression gourmande, idéale pour les amateurs de rouges accessibles et savoureux.

Origine: Ce vin est issu principalement des plaines de l'Aude, au cœur du Pays d'Oc, où le Merlot profite d'un climat méditerranéen marqué par un ensoleillement abondant, tempéré par les vents marins et les influences des reliefs environnants. Les sols argilo-calcaires favorisent une maturation homogène des raisins et apportent à la fois concentration aromatique, rondeur et équilibre à l'ensemble.

Encépagement: Merlot

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité afin de préserver toute l'intensité du fruit. Dès le début de la fermentation, des remontages vigoureux permettent d'extraire couleur, matière et richesse aromatique. Après le pressurage, une phase de micro-oxygénation est appliquée afin d'assouplir les tanins et d'apporter davantage de rondeur et d'harmonie à la structure. Aucun élevage en barrique n'est mentionné dans les informations disponibles.

Dégustation: Ce vin présente une robe rouge profonde aux reflets soutenus. Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de mûre, de cerise noire et de cassis, enrichis par de séduisantes notes de caramel et de toffee. La bouche est charnue et enveloppante, portée par des tanins soyeux, une belle densité de fruit et une finale persistante aux accents gourmands.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne harmonieusement les viandes rouges grillées, les plats légèrement épicés, les burgers gourmets ainsi que les fromages à pâte pressée affinés.