Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Merlot Vieilles Vignes



Le merlot, premier cépage mondial parvient sans peine à pleine maturité dans la région du pays d'oc. Celui-ci provient d'entre Narbonne et Carcassonne. Pas moins de huit vignerons, réparties sur diffèrent terroirs et différentes altitudes, s'attèlent à produire ce vin avec amour et passion, issu de leurs meilleurs raisins.

Origine: Ce merlot pousse sur des terroirs argilo-calcaires. Ces sols, riches en argile et en calcaire, offrent une excellente capacité de drainage et une bonne rétention des nutriments, favorisant ainsi une maturation optimale des raisins.

Encépagement: 100% Merlot

Vinification: Pour ce cépage on utilise des procédés comme la thermovinification et la flash-détente pour améliorer l'extraction des composés phénoliques et aromatiques du Merlot. La thermovinification consiste à chauffer la vendange avant fermentation pour extraire la couleur et les arômes tout en réduisant l'astringence des tanins. La flash-détente implique un chauffage rapide de la vendange sous vide, suivi d'un refroidissement brutal, favorisant l'extraction des composés de la baie de raisin et permettant une macération de 12 heures à 8 jours pour obtenir une couleur concentrée.

Dégustation: Un passage en bariques lui confère un nez légèrement toasté, beau bouquet classique de fruits noirs et d'épices, frais et profond en finale.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait sur les viandes, il va à merveille sur les plats mijotés.

- Côtes d'agneau grillées
- Nems
- Cassoulet
- ...