Guillaume Merlot, VDP d'OC Rouge



Deze wijn laat de volle rijkdom van de mediterrane Merlot tot zijn recht komen in een volle, charmante en intens fruitige stijl. Afkomstig van de uitgestrekte, zonovergoten vlaktes van de Aude en geselecteerde percelen in het Pays d'Oc, weet hij te bekoren met zijn fluweelzachte textuur en zijn weelderige smaak, ideaal voor liefhebbers van toegankelijke en smaakvolle rode wijnen.

Oorsprong: Deze wijn is voornamelijk afkomstig uit de vlakten van de Aude, in het hart van het Pays d'Oc, waar de Merlot profiteert van een mediterraan klimaat dat wordt gekenmerkt door overvloedige zonneschijn, getemperd door de zeewind en de invloed van het omringende reliëf. De klei-kalkbodems bevorderen een gelijkmatige rijping van de druiven en zorgen voor zowel aromatische concentratie, rondheid als evenwicht in het geheel.

Druiven: Merlot

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn, om de volle intensiteit van het fruit te behouden. Vanaf het begin van de gisting zorgen krachtige overpompingen ervoor dat kleur, body en aromatische rijkdom worden geëxtraheerd. Na het persen volgt een fase van micro-oxygenatie om de tannines te verzachten en de structuur meer rondheid en harmonie te geven. In de beschikbare informatie wordt geen rijping op vat vermeld.

Degustatie: Deze wijn heeft een dieprode kleur met intense glans. De neus opent met weelderige aroma's van bramen, zwarte kersen en zwarte bessen, verrijkt met verleidelijke tonen van karamel en toffee. De smaak is vol en omhullend, gedragen door zijdezachte tannines, een mooie fruitige body en een lang aanhoudende afdronk met smakelijke accenten.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij gegrild rood vlees, licht gekruide gerechten, gastronomische hamburgers en gerijpte harde kazen.