



Par, Jean Michel ARNAUD
Artisan Vigneron



LE MERLOT DE FAÎTEAU

Vin De Pays d'OC 2017

Charnel et envoûtant

Dégustation :

Robe : violine soutenue.

Nez : complexe avec des notes de pruneau et de violette

Bouche : attaque franche et équilibrée.

Cépages et Rendement : 50 Hl/Ha

Merlot 100%

Age moyen des cépages composant la cuvée:

Merlot 18 ans

Terroir :

Sol argilo calcaire Est Ouest.

(Les terrasses de La Livinière)

Vinification et élevage:

Ce vin est vinifié en égrappé avec une macération de cinq jours suivi d'une cuvaison de dix jours. Durant la fermentation nous avons effectué deux remontages par jours, puis en phase de cuvaison, un remontage par jour.

La fermentation malo lactique s'est déroulée en cuve à la suite de la fermentation alcoolique.

Elevé en cuve, mise en bouteille en Mai 2017 par nos soins dans la cave.

