

Vin de Pays de Vaucluse Merlot



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 13 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Merlot
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:
macération courte (7 jours)

Elevage:
élevage en fût de chêne (6 mois)



«*Nez : fruits rouges, cerise noire, menthe poivrée.
Bouche : bel équilibre entre légèreté et tannins. »*

Tenue et conservation
Garde 3-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 19°C - 21°C.
Accompagne : viandes en sauces, gibier, charcuteries

Récompenses :

•

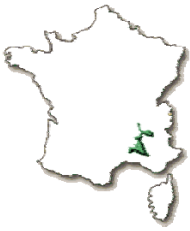


Le MOT DU VIGNERON :

«un merlot de caractère , rond et fruité avec une pincée de menthe poivrée. »



Vin de Pays de Vaucluse Merlot



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Alain Audet
- **Annual production :** 13 000 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Merlot
- **Type of soil :** Calcareous and clayey
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Short maceration (7 days) followed by ageing in oak barrels (6 months)

Maturing:

Oak barrels (6 months)



« On the nose : Red fruits and black cherries with a touch of peppermint.

On the palate : A good balance of lightness and tannins.»



Aging potential :

3-5years

Culinary agreements :

To serve at 19°C - 21°C

To Accompany : meat in sauces, game meats

AWARDS :

-



Winemaker comments ::

« a merlot with character, round and fruity with a touch of peppermint. »