

MERLOT

CEPAGE

100% Merlot

TERROIR

Coteaux bien exposés

Sol : argilo calcaire

Climat : Méditerranéen

sous influence Océanique

Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange sur des parcelles sélectionnées. Les raisins sont égrappés et triés lors de leur ramassage à la vigne.

Macération préfermentaire à froid suivi d'une fermentation traditionnelle à température contrôlée en cuve inox.

VIGNOBLE

Densité de plantation :

4000 pieds/Hectare

Agriculture Raisonnée.

ANALYSE

Alcool : 12,5% vol

SO2 Total : 100mg/l

Sucre : <0,5g/l

DEGUSTATION

De couleur rubis teintée framboise, sa robe est brillante. Chaleureux, son nez nous révèle des senteurs de petites baies noires (mûre) et de poivre noir avec un soupçon mentholé. Sa bouche structurée est aux tanins légers et aux arômes torréfiés.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr