PIERRE LATINE
Mythologie Merlotissima

VINIFICATION

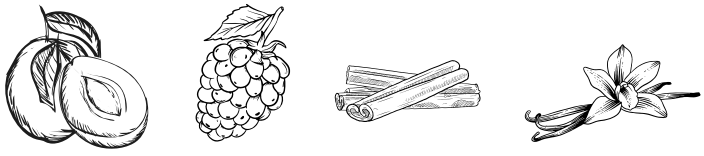
Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Après éraflage, le foulage suit une petite macération à froid pendant quelques jours. Températures de fermentation limitées à 28-29°C, cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines). L'élevage se déroule en barriques de chêne français (50% neuves) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

Volume > 75cl

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un très grand Merlot qui rappelle presque le Pinot Noir tellement l'extraction est douce et maîtrisée. Il a des notes de prunes fraîches et plus mûres, de confiture de framboise. Les tannins sont très fins, ronds et souligne la texture crémeuse. La finale est très longue et reste sur ces notes d'épices douces (cardamome, cannelle, girofle et vanille). Un vin avec beaucoup de corps et une grande concentration.

CÉPAGE

Merlot âge moyen de 20 ans - taille longue (Guyot)

ARÔMES-CLÉS