

Vaudois Prestige

Cuvée Jonathan – IGP Maures – Rouge 2013



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage, foulage et mise en foudre (cuve en bois)

Macération pré fermentaire à froid (9-10 °C) pendant 24 h

Fermentation alcoolique à 25-26°C pendant 6-7 jours avec pigeage et remontage quotidien

Durée de cuvaison longue : environ 25 j

Fermentation malolactique et élevage en barrique pendant 14 à 16 mois

ACCORDS METS ET VINS

Vin opulent qui s'accordera idéalement avec des viandes en sauce, des gibiers ou encore un plateau de fromages.

ASPECT VISUEL: Robe profonde, intense, sur des nuances pourpres

ASPECT OLFACTIF: Nez complexe et intense, une belle harmonie entre les notes de fruits noirs compotés, les épices et le boisé

ASPECT GUSTATIF: Une attaque franche, un bon équilibre gras/acidité. Les tanins sont présents mais pas agressifs et déjà bien fondus, les caractéristiques d'un vrai vin de garde. Beaucoup de matière et de complexité dans les arômes. Le Merlot dans toute sa splendeur.



100% Merlot



0.80 HA / 12 ans



3'800 BTL / 35 HL/HA
75CL



peut se déguster jeune, il sera néanmoins à son apogée dans 3 à 5 ans et pourra s'oublier en cave au moins 15 ans



Température ambiante
20-22°C