

V de Vaudois

IGP des Maures – Rouge 2018



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Le grenache est travaillé en plaine, sur des sols riches et légèrement sableux.

Pour le merlot travaillé en coteaux, on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caissette de 15 à 20 kg, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage, foulage, macération pré fermentaire à froid (9-10°C) pendant 24h puis fermentation alcoolique en foudre (cuve en bois de 50 hl) pendant 3 semaines avec pigeages et remontages quotidiens.

Durée de cuvaison courte : environ 20 jours

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des viandes rouges grillées, les plateaux de charcuterie, il peut s'accorder aussi à merveille avec un plateau de fromages.

ASPECT VISUEL: Belle robe rouge rubis aux reflets grenats

ASPECT OLFACTIF: Nez frais et intense de fruits rouges, comme la groseille et le framboise

ASPECT GUSTATIF: Une attaque à la fois fraîche et ronde, des tanins légers et une belle longueur en bouche



70 % Merlot
30 % Grenache



0.5 HA / 10-15 ans



2'500 BTL /35 HL/HA
75cl



A consommer jeune



16-18°C