

MERLOT

LAYRANÇ

La situation

Zone de production Languedoc. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans, plantées entre 25 et 120 m d'altitude sur des sols de graviers quartzeux, exposés Est/Sud-est, taillées en gobelet, conduites sur cordon de Royat.

Cépage

100% Merlot

Vinification

La date de récolte est déterminée par un bon équilibre sucres/acidité et la dégustation des baies.

Vendanges mécaniques, égrappage, encuvage.

Fermentation alcoolique entre 25 et 28°C réalisée par des levures sélectionnées. Cuvaion de 10 jours, fermentation malo-lactique.

Clarification naturelle par soutirage et collage.

Packaging

Bouteille bordelaise évolution teinte feuille morte, bouchon synthétique, capsule Polyflux noire, étiquette et contre étiquette adhésives.

Possibilité en capsule noire à vis.

Dégustation

Vin à la robe rouge grenat, dominé au nez par de petits fruits rouges, sous bois, ... Une bouche ronde et gourmande, facile et agréable à boire.

Association Mets et Vins

Idéal sur une volaille, une charcuterie, mais aussi sur des poissons gras tels que des rougets ou du thon. Accompagne aussi parfaitement un reblochon.

Température de service et garde

Vin puissant à servir à 14°/15°

Potentiel de garde de l'ordre de 1 à 3 ans



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 - e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z