

Domaine de Médeilhan

Merlot



PAYS D'OC

Millésime 2018

Domein:

Gelegen tussen het Canal du Midi en het natuurreservaat Volcan de Roque Haute, aan de Middellandse Zee. Het domein wordt sedert 1890 uitgebaat door dezelfde familie. Christine de Saussine, master in ondernemingsrecht en gediplomeerd oenoloog leidt het domein sedert 1999. Zij wordt bijgestaan door 2 gerenommeerde oenologen. De belangrijkste troeven van het domein zijn de optimale blootstelling aan de zon, de zachte zeebries, het grote aanbod aan grondsoorten en de diversiteit van druiven.

Oppervlakte: 80 hectare

Druivensoorten: 100% Merlot

Bodem: basalt

**Dichtheid van de
beplanting:** 4.200 ranken per hectare

Vinificatie: Fermentatie gedurende 3 weken bij temperaturen tussen 22°C & 24°C.

Alcoholgehalte: 13,0%

Degustatienotities:

Aantrekkelijke wijn met een expressieve neus vol fruit. Vol en rond in de mond met uitbundig rood fruit en een kruidige toets op de afdronk.

Aanbevelingen: Serveren tussen 15° en 18°C. Ideaal bij charcuterie, vlees, gegrillde groenten en kaas.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Domaine de Médeilhan

Merlot



PAYS D'OC

Millésime 2018

Domaine:

Situé entre le Canal du Midi et la réserve Naturelle du Volcan de Roque Haute, à une encablure de la Méditerranée, le Domaine de Médeilhan est exploité par la même famille depuis 1890. Titulaire d'une maîtrise en Droit des Affaires et diplômée en œnologie, Christine de Saussine, dans la continuité familiale, cultive depuis 1999 les 80 ha du domaine dont les atouts majeurs : ensoleillement exceptionnel, embruns marins, différents types de sols (basaltiques, vilafranchien et argilo limoneux) et une variété de cépages permettent de produire des vins fins, frais et

Superficie: 80 hectares

Cépages: 100% Merlot

Sol: basaltique

Densité de la plantation: 4.200 vignes par hectare

Vinification: 3 semaines fermentation, température contrôlée de 22° à 24°C

Taux d'alcool: 13,0%

Notes de dégustation:

Ce vin présente des arômes de petits fruits mûrs. La bouche est équilibrée, ronde et pleine, avec une jolie finale épicée.

Recommandations: Servir entre 15° et 18°. A consommer avec de la charcuterie, des viandes et légumes grillées et des fromages.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6