



VAUDOIS PRESTIGE

CUVÉE JONATHAN

IGP DES MAURES - ROUGE 2023



ROBE : Doté d'une belle robe rubis. Ce vin présente également des reflets quasiment noirs qui laissent présager un vin puissant et complexe.



NEZ : Intense et complexe, des notes épicées façonnent le premier nez. Vient ensuite un subtil mélange de fruits rouges puis noirs tels que la mûre et la myrtille.



BOUCHE : Confirmées en bouche, les notes de fruits confits confits, rouges et noirs, sont sublimées par un élevage en fût de chêne. Ce dernier apporte une belle structure tannique à ce vin rouge qui se révèle à la fois puissant, fruité et tannique.



ACCORDS METS-VIN : Idéal avec des viandes en sauces ou encore un plateau de fromages. Carafage recommandé.

CARACTÉRISTIQUES



Degrés
13.5%
Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
8 ans

Service
16- 18°C



100% MERLOT

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les merlots sont cultivés sur des sols gneiss schisteux.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses de 12kg. Le raisin passe en chambre froide (4°C) pendant 24h. Erafage, foulage, puis le raisin est encuvé dans un foudre en bois de 50hL. Une macération préfermentaire à froid (9-10°C) ainsi que des délestages et remontages sont réalisés afin d'extraire le plus de matière.

La fermentation alcoolique se fait aux alentours de 25-27°C. La durée de cuvaison est d'environ 25 jours. Le vin est écolé puis réalise sa fermentation malolactique en barrique, dans lesquelles le vin réalise en élevage de 18 mois.

