



Les Clefs de Terre Dieu



**CLEFS DE TERRE DIEU MERLOT VIEILLES  
IGP PAYS D'OC**

**CEPAGES / VARIETIES** : 100% Merlot

**TERROIR / SOILS** : Argilo-calcaire / chalky clay soils.

**VINIFICATION / WINEMAKING**: Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique partielle en barrique . / Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Long maceration over 3 to 4 weeks with twice daily pumping over. Malolactic fermentation.

**ELEVAGE / AGEING** : 6 mois barrique et 6 mois en cuve inox. / 6 months in barrels and 6 months in stainless steel vats.

**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Ce vin varietal est une vraie gourmandise, légèrement toasté, dominé par des notes de vanille et de fruits noirs. Vin rond en bouche avec des tanins souples et gourmands. / This varietal and juicy wine, lightly toasted and dominated by notes of vanilla and blackberries, round on the palate with supple tannins.

**A TABLE / PAIRING** : Joue de bœuf, aubergines à la provençale, entrecôte aux échalotes, rôti de porc aux pruneaux, Pithiviers de sanglier et champignons. Servir à 17-18°C. Potentiel de garde : 6 ans. / Ox cheek, Provençale aubergines, steak with shallots, roast pork with prunes, wild boar and mushroom pithiviers. Serve at 17-18°C. Cellaring potential: 6 years.