

MERLOT - GRENACHE IGP PAYS D'OC ROUGE - 2022



VIGNOBLE

Réputée pour ses eaux de source, la vallée de l'Orb possède un micro-climat qui permet une maturation complète des raisins sans rien perdre de fraîcheur. **Les Merlot sont récoltés à proximité de Carcassonne et le Grenache dans la région de Béziers**

TYPE DE SOL

Argilo-calcaires

VINIFICATION

12 jours de fermentation à 26°C - 28°C avec remontage quotidien en cuves inox. Fermentation malolactique à 100%.

ÉLEVAGE

6 mois d'élevage en cuve inox. Filtration minimum afin de préserver le caractère du vin.

RAPPORT DE MILLÉSIME

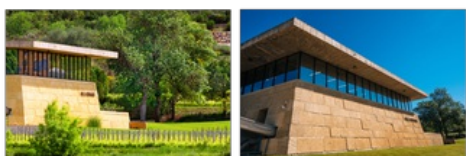
Le millésime 2022 a été très précoce avec des records de température, cependant légèrement atténuée par la proximité de la mer. Pas de stress hydrique grâce aux pluies de printemps à l'exception des jeunes vignes qui ont été récoltées plus tôt le 12 août. La chute des acidités dès les premiers jours d'août ainsi que la dégustation des baies confirmant un grand potentiel aromatique sans aucune note végétale ont été décisifs pour déclencher la récolte. Ce faisant, les chardonnay de la plaine ont été vendangés en 7 jours entre le 16 et le 22 août, suivis par les Sauvignon, les Pinot Noir et les Chardonnay d'altitude du secteur de Limoux, notamment pour l'élaboration de notre cuvée Réserve. Les Chardonnay dont l'état sanitaire était parfait présentent un très beau potentiel, les Sauvignon sont très aromatiques et les Pinot Noir ont une belle présence en bouche et de jolies couleurs.

ACCORDS

A déguster avec du risotto à la milanaise, des pâtes aux cèpes ou du veau rôti.

CONSEILS DE SERVICE

Service: 16°C - 17°C - Carafage optionnel.



follow us online



Larochewines
www.larochewines.com

