




SIMPLEMENT
MERLOT

2023

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

La collection cépage se décline en trois cuvées mono-cépages issues du Château les Vergnes, découvrez ici « Simplement Merlot », riche de ses arômes de fruits rouges et de ses notes grillées.

Le Château les Vergnes est une propriété historique qui daterait du 16^{ème} siècle, il est aujourd'hui et depuis 1986 la propriété de la cave coopérative Univitis qui s'applique à en faire un château respectueux des Hommes et de la Terre.

	Sols Argilo-calcaire		Appellation AOP Bordeaux
	Assemblage 100% Merlot		

Vinification

Vinification respectueuse du fruit lui permet d'exprimer tout son potentiel et la quintessence du terroir. Raisins récoltés à parfaite maturité ; tri mécanique de la vendange, la vendange est égrappée puis foulée avant la mise en cuve. Vinification traditionnelle en cuve béton avec utilisation d'un airpulse pour les remontages afin d'extraire les tanins les plus doux et d'obtenir un profil fruit mûrs.

Notes de dégustation

Robe | Rouge rubis profonde avec de subtils reflets grenat.

Nez | Élégant et expressif révélant des arômes de fruits rouges mûrs (prune, cerise, framboises) avec une touche de vanille et d'épices douces.

Bouche | L'attaque est ronde et douce avec des notes de fruits rouges harmonieusement équilibrés par des tanins veloutés. La finale est persistante et dévoile une note de cacao.

Léger ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● Structuré

Conseils de service

A déguster entre 16 et 18°C

Simplement Merlot accompagnera à merveille une belle pièce de viande grillée, de la charcuterie, un plat de pâtes à la crème, des fromages frais ou des plats à base de tomate (lasagnes, ratatouille, pizza Margarita, etc.)

Certifications



Univitis

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - www.univitis.fr