



BARON MAXIME



MERLOT

Vin de France

2020

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des sols pauvres argilo-calcaires dans la partie centrale du sud de la France, à environ 150 à 200 mètres d'altitude. Le climat méditerranéen chaud et la tramontane (vent sec du nord-ouest), permettent de sécher rapidement les feuilles et les raisins après les orages d'été, évitant le développement de maladies et aidant à récolter des raisins concentrés et mûrs.

CÉPAGES

Merlot 100%

VINIFICATION

Les raisins de Merlot sont récoltés à une maturité optimale. En cave, 2 méthodes de vinification différentes sont utilisées. Certains raisins sont fermentés avec une macération longue à température contrôlée (environ 3 à 4 semaines), afin d'en extraire la plupart des saveurs, couleur et tanins. Une autre partie est vinifiée à une température plus basse pour une extraction plus légère et pour conserver la fraîcheur et la pureté du fruit. Les vins sont ensuite élevés séparément en cuve pendant plusieurs mois. Un élevage boisé a lieu avant l'assemblage final et la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Ce merlot présente une très jolie robe d'un rouge rubis profond. Le nez est frais, avec des saveurs de fruits rouges et noirs mûrs et des notes grillées. En bouche le vin est riche, sur le fruit avec des saveurs de vanille en complément. Le vin est chaleureux et ample avec des tanins veloutés et une finale persistante. Ce vin idéalement servi à 16-18 °C sera parfait à l'apéritif avec des tapas ou accompagné de plats méditerranéens, des viandes rouges, des fromages affinés...

MAGIQUE

Étiquette magique ! La couronne sur l'étiquette se transformera en "M" si la température de service est trop élevée.

