

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Merlot tête de cuvée »

« Réglisse, épices, fruits noirs, cassis, cerise, avec du gras, du volume qui en font un vin complexe sur des tanins soyeux »

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge grenat profond. Un nez puissant et complexe. Notes de griottes, de réglisse et de fruits noirs. Une bouche puissante pleine et ronde avec des tanins soyeux. Une finale longue dominée par la cerise et la réglisse avec des notes de fruits noirs et chocolat.

Température de service : 16°c

Fiche technique :

<u>Potentiel de garde :</u>	Jusqu'en 2018
<u>Dénomination :</u>	Vin de pays de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Degré alcoolique :</u>	14°
<u>Terroir :</u>	Sols de grès et d'argile
<u>Cépage :</u>	Merlot : Rendement 18hl/ha
<u>Vinification :</u>	Macération préfermentaire à froid à 9° pendant 3 jours. Méthode traditionnelle de fermentation à une température régulée à 24°. Plusieurs délestages et remontages durant la phase de fermentation. Macération longue de 21 jours.
<u>Elevage :</u>	3 mois en cuve, puis 14 mois en fût de chêne 100% neuf de diverses chauffes
<u>Millésime :</u>	2010
<u>Conditionnement :</u>	Un carton de 6 bouteilles

