

Mûrier

Sélections Parcelles



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Une belle personnalité pour ce vin tout en rondeur, tendre, velouté et chocolaté. »

1 étoile au Guide Hachette 2018

« Très garrigue, épicées, notes minérale, note amère délicate, typé. »

Le Point – Octobre 2017

CEPAGE :

Merlot

TERROIR :

Le vignoble, 100% merlot, est situé dans le Sud de l'Ardèche méridionale, sur les communes de Cruzières.

Issus de sélections parcelles, les sols sont argilo-calcaires et de marne avec un climat méditerranéen chaud et sec, des nuits fraîches qui permettent au vin de garder de la fraîcheur malgré sa puissance.

VINIFICATION :

Les rendements sont strictement contrôlés à 40 hl/ha pour obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

Après une macération longue de 18 à 20 jours, les raisins sont pressés avec soin et élevés en cuve sans aucun élevage en barriques pour laisser la complexité naturelle du terroir s'exprimer.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe sombre, profonde, limpide.

Un nez de réglisse, fruits cuits et confits, ainsi qu'une touche de vanille, cassis et d'épice.

Un vin ample, d'une belle matière avec des tanins soyeux et riches.

DEGUSTATION :

Se marie parfaitement avec les viandes rouges, les viandes en sauce et les fromages.

À servir à 18°.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

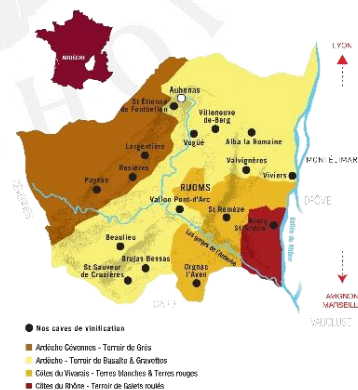
RECOMPENSES :

2015 : Note 15/20 – Le Point

2015 : Argent - Concours Prix Plaisir Bettane & Desseauve

2015 : 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2018

2014 : 14.5/20 Gault & Millau



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com