



Grande Nuit

Merlot

La fraîcheur de la nuit pour préserver l'intensité aromatique du fruit

Notre obsession

Conserver la qualité originelle du fruit en limitant au maximum l'oxydation depuis la récolte au début de la fermentation

Vignoble

Tout commence au vignoble, Des contrôles de maturité précis et réguliers avec dégustation des baies et des jus sont réalisés afin de déterminer le jour optimal de vendange, c'est-à-dire le moment où le pic aromatique du Merlot rencontre l'équilibre du rapport sucres/acidité. Dès que le pic aromatique est apparu, la fenêtre pour vendanger est de 2 à 3 jours.

Vinification

La récolte est au cœur de la nuit, là où la température est la plus basse afin de préserver au maximum la qualité originelle du raisin et limiter au maximum l'oxydation, phénomène enzymatique naturel qui s'enclenche dès que la baie est récoltée (comme lorsque l'on coupe une pomme).

On effectue un transport rapide et sécurisé vers la cave de vinification où le raisin est encuvé immédiatement jusqu'au 2/3. Le 1/3 restant est chauffé pendant 8h à 65°C afin d'extraire la couleur et le fruit explosif puis transférer dans la cuve sur le raisin frais. Ces 2 fractions complémentaires vont s'assembler naturellement au cours de la fermentation. Puis on sélectionne nos levures pour révéler les arômes variétaux du Merlot. Un itinéraire technique précis et spécifique de la levure est mis en place selon le profil souhaité sur les critères suivants : turbidité, température, cinétique fermentaire et nutriments.

Elevage

Le vin de presse rejoint le vin de coule après dégustation et sédimentation pour éliminer les lies grossières. Commence alors un élevage de 3 mois sur lies fines avec quelques bâtonnages pour affiner le vin.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge violine éclatante, nous révèle un bouquet intense sur des notes de mûre et de menthe poivrée. La bouche est hautement aromatique sur la rondeur et la gourmandise, offrant de belles saveurs de fruits noirs.

