Cellier du Val des Pins

Eclat d’oc merlot - rouge



Situé au nord-est de Montpellier, dans l’hérault. Au fil du temps, 7 villages(Castries, St Bauzille, St Drézéry, Sussargues, St Hilaire, St Jean et Montaud) ont choisi de mettre leur force en commun dans une seule coopérative. C’est en 1938 que tout a commencé ; Depuis c’est la troisième et quatrième génération de vignerons qui prennent conscience de ce bien précieux et qui l’entretiennent. Cette équipe défend le bio, encourage les cepages resilients et teste de nouvelle vinifications.

TERROIR : IGP Pays d’Oc 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% merlot.

VINIFICATION : Les grappes sont éraflées et foulées puis vinifiées avec une macération courte de 8 jours afin de ne pas trop extraire de matière et de conserver les arômes variétaux. La fin de fermentation est conduite de façon lente à basse température.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 19°C.

ACCORDS METS ET VIN : A associer avec des viandes grillées, des plats en sauce ou des fromages affinés. Parfait aussi avec une pizza ou des légumes grillés.

GARDE : 4-5 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge cerise soutenu. Au nez, petits fruits rouges et épices. La bouche offre des arômes généreux de petits fruits rouges et d’épices typique du merlot. La structure est présente mais ce vin reste souple et gourmand.