

DOMAINE DE L'ARJOLLE

PALAIS ROYAL MERLOT MUTÉ SUR GRAIN

Vin de liqueur
50cl



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 17% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène et conglomérats de galets et de graviers.

- **Cépages** : 100% Merlot

- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans

- **Taille** : Lépine et cordon de royat

- **Porte greffe** : SO4

- **Rendement** : 50hl/ha

- **Potentiel de garde** : 10 ans et plus.

- **Vendange** : Vendangé puis trié à la main. Recherche d'une très grande maturité du raisin.

- **Vinification** : Macération préfermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique (26°-28°C).

Élevage de 12 mois en barriques. Le mutage se fait sur le marc de raisin à 1035 de densité.

- **Dégustation** : La couleur de sa robe pourrait s'apparenter à une truffe au chocolat noir. Son nez complet, confituré, donne en bouche des arômes d'écorces de fèves de cacao, de torréfaction.

Sa finale, tout aussi complexe, se termine sur une pointe de velours.

- **Accord mets et vin** : Tarte au chocolat, fromage, dessert, apéritif...



* Sud de France



Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000,
garantie d'un respect de l'écosystème.