

DOMAINE DE L'ARJOLLE

SYNTHÈSE MERLOT

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 13,5% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 100% Merlot
- **Âge moyen du vignoble** : 30 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4 et R110
- **Rendement** : 45hl/ha
- **Potentiel de garde** : Entre 8 et 10 ans
- **Vendange** : Récolté fin Septembre.

Après une première cueillette manuelle, des grappes sont laissées sur le cep jusqu'à maturation optimale. C'est de cette deuxième récolte que naît la Synthèse.

- **Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (22°-26°C). Ces deux phases d'extraction permettent de révéler la matière, la couleur et les tanins.

Décuvage et entonnage vers 1010 de densité, élevage 10 mois en barriques (2/3 chênes français, 1/3 chêne américains).

- **Dégustation** : Ce vin se pare d'une belle robe rubis avec des reflets brillants.

Le nez s'exprime avec une belle complexité sur des notes de fruits frais, fruits rouges, presque confiturés associés à la vanille.

L'attaque en bouche est généreuse, ensuite c'est l'harmonie entre la fraîcheur, le charnu et de très beaux tanins, preuves d'une très grande maturité.

La fin de bouche d'une belle longueur est dominée par les fruits mûrs et une pointe de torréfaction.

- **Accord mets et vin** : Filet mignon, gigot d'agneau aux figues et au miel, pélarçons...



* Sud de France



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