

## EQUINOXE

### MERLOT

Côtes de Thongue

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 14% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses
- **Cépages** : 100% Merlot
- **Âge moyen du vignoble** : 35 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4 et R.110
- **Rendement** : 45 hl/ha
- **Potentiel de garde** : 10 ans et plus...
- **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 l'Equinoxe Merlot.

- **Vinification** : Macération préfermentaire à froid (8°C). Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (22°-26°C). Ces deux phases d'extraction permettent de révéler la matière, la couleur les tanins. Décuvage puis entonnage pour finir la fermentation et démarrer la fermentation malolactique en barriques.
- **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 finale est longue dominée par les fruits mûrs.
- **Accord mets et vin** : Filet mignon, gigot d'agneau aux figues et au miel, pèlardons...



CÔTES DE  
THONGUE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



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