

Merlot l'Enchanteur

Vin de France Ardèche Rouge 2022

Mas d'intras

14 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36
Email : contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr



Cépage

Merlot 100%



Vignoble

Surface : 1,3 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement moyen : 35 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en biodynamie certifié par Demeter depuis 2021. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de soufre et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches. Pas de cuivre cette année.



Vinification

Récolte manuelle. Égrappage puis macération traditionnelle 10 jours. Remontages. Fermentations spontanées. Fermentation malo-lactique. Elevé en cuve béton durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel. Filtration clarifiante, pas de stabilisants. Pas de sulfite ajouté



Dégustation



14°C maximum



Ce vin a un nez de groseille, de mûres et de cerises confites. La bouche, tout aussi fruitée, a une belle matière, soyeuse et gourmande.



Un vin agréable et digeste qui accompagnera des [tajines](#), des [godiveaux](#) et pourquoi pas un [dessert au chocolat noir](#).



Garde

12°C à 14°C

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

