

TERROIR

MEDAILLES :
Concours de Bordeaux : Or



CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 8 ha.

SITUATION :

Commune d'Eynesse sur coteaux exposés Sud Ouest sur les contreforts de la Dordogne. Altitude de 80 mètres.

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire : pourcentage d'argile supérieur à 20% avec des sols profonds et limitants.

CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence océanique; proximité de la Dordogne ce qui permet une amplitude thermique favorable à la maturité. Pluviométrie annuelle : 971 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 100% Merlot.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 25 ans.

Densité de plantation : 4000 pieds/hectare.

Rendement : 40 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage, ébourgeonnage, effeuillages manuels, décompactage)

VENDANGE :

Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité optimale.

Date des vendanges :

Entre le 15 et le 25 septembre.

Méthode de sélection :

Systeme selectif process : Tri mécanique des baies permettant d'écartier tout débris végétaux post vendange.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves et inox thermo-régulées. Macération de 3 à 4 semaines.

Type de levure :

Levures de souche bordelaise.

Température :

Une montée graduelle de 24°C à 30°C.

Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage :

Protéines végétales.

ÉLEVAGE :

Fûts de chêne français : 1/3 neuf, 1/3 d'un vin et 1/3 de deux vins pendant 12 à 14 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

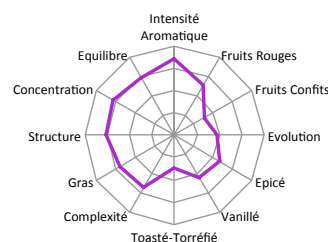
A la propriété avec une filtration tangentielle.

DÉGUSTATION :

Parfums concentrés d'épices et une légère note florale de violettes. Le fruit possède une bonne structure avec une dominante de prunes, mais également de fruits noirs et bleus. L'ensemble confère au vin un excellent dynamisme. Les arômes secondaires d'eucalyptus frais et de chocolat en finale s'accorderont parfaitement avec des plats de viande rouge.

Accord mets et vins : À servir, par exemple, avec une bavette accompagnée de frites, d'une salade fraîche et de moutardes.

Aromatique & Génereux



Garde optimum : 2019-2021

Capacité à vieillir : ★ ★ ★