



Laroche Merlot 2007

Cépage:
100% Merlot.

Vignoble:
Carcassonne, Béziers, Montpellier et Cévennes

Date de récolte:
Début septembre

Levures:
Sélectionnées

Macération:
4 semaines

Fermentation:
12 jours à 26-28°C en cuve inox avec remontages quotidiens.

Fermentation malolactique:
100%

Elevage:
6 mois, 100% en cuve inox

Collage:
Albumine

Embouteillage:
Filtration minimum afin de préserver le caractère naturel du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	13.5 %
Acidité:	3.06 g/L
pH:	3.72
Sucre résiduel :	5 g/L

Millésime: Les conditions climatiques ont été très favorables en 2007, avec un printemps très chaud suivi de Juillet et Août frais et secs. Un tel climat permet d'obtenir des niveaux de sucre et d'acidité réguliers et un bon état sanitaire.

Dégustation:



Grenat profond



Arômes de mûres et de violette



Notes de cassis et de confiture de prunes équilibrées par des tanins souples