

VINDICI COURBIAC

APPELLATION IGP Côtes du Lot

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc
(environ 270 mètres d'altitude)

COMMUNE Courbiac

CÉPAGE 100% Merlot

MILLÉSIME 2018

AGE DES VIGNES 17 ans - Ébourgeonnage, effeuillage
et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 45 hl/ ha - Vendanges mécaniques

VINIFICATION Intégralement sans sulfites ajoutés
Début de fermentation à 15°/16°C puis maintenue à
22°/24°C – Extraction douce par pigeage manuel –
Macération 3 semaines – Filtration tangentielle et mise
en bouteilles précoce.

DÉGUSTATION & GARDE La vinification sans sulfite
confère à ce Merlot une explosivité aromatique à
dominante cassis. En bouche, se mêlent fraîcheur et
gourmandise avec la sensation de croquer dans le fruit
frais.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans
sa jeunesse

ACCORDS METS & VINS Apéritif, charcuterie, grillades,
desserts aux fruits rouges.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

