

Portes Merlot 201

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Merlot 100%

Fermenté et macéré en cuves inox, élevé en barriques françaises –en partie, de chêne neuve– pendant 12 mois et encore 8 mois en bouteille. Tendre, mais dense, caractère variétal doux de fruit. Cerises rouges, pruneaux, vanille sucrée, notes de cèdre, bouche charnue, tout en rondeur.

Fiche technique: Portes Merlot

Catégorie	Rouge
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépage	Merlot 100%
Vignobles	Corinthie, à 350m d'altitude
Type de sol prédominant	Sablonneux
Age de la vigne(moyenne)	28 ans
Rendements	48 hl/ha
Date de vendange	Fin août
Vinification/Elevage	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Temps de macération total : 14 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises neuves (20%) et en deuxième usage (80%) pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, séjour de 8 mois supplémentaires dans les caves du Domaine.
Degré alcoolique	14,8%
Acidité totale (acide tartrique)	5.5 g/l
pH	3.45

Caractéristiques organoleptiques Robe d'un pourpre profond aux reflets rouge rubis. Le nez est concentré, complexe et multidimensionnel. Il se déploie des arômes de cerise rouge, de prune mûre, de vanille sucrée, avec des pointes de violette et de tabac. La bouche est ronde, veloutée, remplie de tanins doux très mûrs. Le fruit noir profond y prédomine, suivi de senteurs d'épices et de tabac. La finale est riche, longue et complexe.