



Merlot des Maels Pays d'OC – Vin vinifié sans sulfite



Terroir et environnement : Sur les rives du canal du midi entre Roubia et Argens minervois, les terres sont argilo limono calcaires

Vinification et élevage : Le Merlot est récolté vers le 15 septembre. Vendanges égrappées, délestage, profil croissant de température. La fermentation malo-lactique s'est faite naturellement. Ce vin n'a pas subi de collage. Avant la mise en bouteille, une filtration stérile a été effectuée.

Mode cultural : Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Dégustation : Le premier nez est très fruité puis perception de note grillées et épicées. La bouche est franche et structurée. La finale est remarquable avec une persistance de fruits rouge.

A déguster simplement à l'apéritif, avec une quiche lorraine, viande séchée, légumes farcis.



Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 04.68.27.52.29 ou 06.23.49.34.16

VIN BIO depuis 2011 certifié FR-BIO-01 E-mail: vignoble@domainedesmaels.com - www.domainedesmaels.com