

Les Petits Clément

Merlot & Duras

I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



CEPAGES

70 % Merlot - 30% Duras



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 60 et 80 hl à l'hectare.



TERROIR ET CLIMAT

Le climat local subit des influences à la fois océaniques et méditerranéennes apportant humidité au printemps et chaleur en été et en automne. Les vignes s'étendent sur la rive gauche du Tarn, sur une succession de terrasses alluviales de type boubènes.



VINIFICATION

Cuvaison de 10 jours et fermentation alcoolique entre 20 et 25°C. Fermentation malolactique en cuves inox. Soutirage réguliers et filtration sur membranes.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe rouge cerise. Nez fruité rappelant le cassis et la groseille. Bouche souple et fruitée.



ACCORDS METS & VINS

Plats mijotés et grillades.



CONSERVATION

2 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

16 °C



EMBALLAGE

Bouteille bourguignonne avec bouchon liège ou capsule à vis.



75 cl



75 cl

6 bouteilles debout

Palettisation :

5 couches de 21 cartons