

Merlot

DONNÉES GÉNÉRALES

RÉCOLTE 2006	VINIFICATION Raisins sélectionnés à la table de sélection. Fermentation à 21°C et macération pendant 18 jours avec deux remontages par jour pendant cette période. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.	DÉGUSTATION ASPECT VISUEL Belle robe cerise intense et brillante. Larmes marquées. ASPECT OLFACTIF Vin intense, nez de fruits rouges confits et d'épices. Complexe, minéral avec une touche qui rappelle la truffe.
PRODUCTION 5280 bouteilles	ÉLEVAGE En barrique de chêne français et russe, pendant une période de 12 mois. En bouteille, un minimum de 12 mois avant d'être commercialisé.	ASPECT GUSTATIF Attaque en bouche franche, fraîche et vive. Vin persistant avec une touche d'amertume. Arômes de fruits confits et de caramel.
VARIÉTÉ Merlot 100%	COMMENTAIRES DE L' OENOLOGUE Ce vin n'a pas été stabilisé afin de ne pas rompre son équilibre. Par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Il est recommandé de décantier et ouvrir la bouteille un peu avant la consommation afin que le vin puisse exprimer toute sa plénitude. Température idéale de consommation : 18°C.	
VENDANGE A la main		

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE La Tanca	PIED R-110	PLANTATION 2,80m x 1,10m	ANNÉE PLANTATION 2001	TYPE DE SOL Franc argileux- sableux	PLUVIOMÉTRIE 390 mm	FORMATION Roya double
ALTITUDE 320m	ORIENTATION Sudest	PENTE 7%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux qui sont autorisés dans la viticulture écologique	PRODUCTION 4.605 kg/Ha.	

DONNÉES

ANALYTIQUES	DEGRÉ D'ALCOOL 14.74% vol.	ACIDITÉ TOTALE 3.61 g/l en H2SO4	ACIDITÉ VOLATILE 0.38 g/l	PH 3.71	SUCRE RÉSIDUEL 1.9 g/l	SULFUREUX TOTAL 54 mg/l	POLYPHÉNOLS 66
--------------------	-------------------------------	--	------------------------------	------------	---------------------------	----------------------------	-------------------



Collbaix

Celler el Moli

Camí de Rajadell, km 3
08241 Manresa

T. + 34 93 102 19 65
F. + 34 93 102 19 65

www.cellerelmoli.com
collbaix@cellerelmoli.com