



LES GARIDELLES

SANS
SULFITES
AJOUTÉS

VIGNERONS
INDÉPENDANTS

ARGENT
CONCOURS 2024

Charles

IGP Côteaux de l'Ardèche



Souple et fruitée, cette cuvée étonnante mêle la fraîcheur du fruit mûr à des notes plus matures sur sa finale. On retrouve en première bouche les arômes de quetsche confiturée puis la tonalité s'allonge vers la réglisse et termine sur de petites notes de tabac. Les tanins sont légers et fondus pour un merlot original et gourmand qui séduira facilement son public.

CÉPAGE

MERLOT Vendanges manuelles

Vin rouge

TERROIR

Sols argilo- calcaires
profonds

RENDEMENT

50 HL/HA

ÂGE DES VIGNES

22 ans

MILLÉSIME

2024

VINIFICATION

Vendange main afin de préserver la grappe entière, puis macération carbonique en cuve souterraine béton brut, en préservant une température base. Pressurage doux et lent pour une extraction des jus en évitant les tanins excessifs. Aucun sulfitage de l'arrivée de la vendange à la mise en bouteille.

ACCORD METS ET VINS

Cette cuvée s'accordera très bien avec des mets confits, ou bien épicés comme un couscous, un effiloché de bœuf ou bien un magret de canard. Servi légèrement rafraîchi, il se boira aussi en apéritif.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 4 ans

DEGRÉS 15 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 >9 mg/L



Agriculture
biologique,
Certifié FR BIO 10