



LES GARIDELLES



Paul

IGP Côteaux de l'Ardèche



Paul est un hommage au merlot, à ses notes de fruits rouges légèrement confiturées, son attaque franche et nette et ses tanins présents mais fondus. Grâce à une vinification douce, il exprime ici un fruit brut, tirant sur le cassis, sans dureté ni végétal. Il est rond, ample et son équilibre entre tanins / fruité et fraîcheur lui permettra de gagner en maturité avec les années.

CÉPAGE

MERLOT

Vin rouge

TERROIR

Sols argilo- calcaires
profonds

RENDEMENT

60 HL/HA

ÂGE DES VIGNES

25 ans

MILLÉSIME

2023

VINIFICATION

Issues d'une sélection parcellaire rigoureuse afin d'amener les fruits à une belle maturité, évitant ainsi le coté végétal, les baies sont macérées en cuves souterraines béton brut durant 3 semaines. Les presses ne sont pas réintégrées dans cette cuvée pour former un vin aromatique et souple dès ses premières années. Le sulfitage est réduit au minimum pour protéger les transferts et la mise en bouteille.

ACCORD METS ET VINS

S'accordera avec un mijoté en sauce, une viande grillée, et à imaginer aussi avec un dessert aux petits fruits rouges.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 10 ans

DEGRÉS 15% alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 17 mg/L



Agriculture
biologique,
Certifié FR BIO 10