

# MERLOT - IGP PAYS D'OC

“ À travers ce Merlot, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous recherchons l'équilibre entre le fruit et la structure du vin pour laisser apparaître la plus belle expression du cépage. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 7g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Merlot provient de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc qui couvre 3 départements (l'Aude, l'Hérault et le Gard) et apporte donc une **grande diversité aromatique** grâce à la typicité de chaque terroir. Le climat méditerranéen se caractérise par des étés très chauds et secs et des hivers plus doux. Cette cuvée se distingue par des **arômes d'épices et de fruits frais**.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Un premier travail de **sélection parcellaire** est mis en place selon un cahier des charges précis afin de choisir les meilleures qualités pour cette cuvée. Les œnologues poussent ensuite les maturités pour obtenir des vins **structurés et colorés**. Un travail de saignée est ensuite réalisé pour une concentration aromatique optimale, propre au cépage. L'assemblage de **vinification traditionnelle et de thermovinification** est suivi de près par les œnologues de la marque et donne lieu à un élevage basé sur un choix spécifique des bois. Cette étape est suivie du boisage pour faire ressortir le côté variétal du Merlot sur des notes de **chocolat, de prune et de fumé**.



Robe rubis **sombre et dense**



**Barbecues, charcuteries et fromages à pâtes molles**. Sa recette phare ? Bavette à l'échalotte



Arômes de fruits rouges accompagnés de **notes épicées**



À servir entre **14 et 16°C**



Bel équilibre et belle structure en bouche avec une **finale gourmande et persistante**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**