

les Vacances de Monsieur Merlot.



famille Hubert

# LES VACANCES DE MONSIEUR MERLOT

**AOP BLAYE COTES DE BORDEAUX**

<b>Cépages</b>	100% Merlot
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Culture</b>	Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.
<b>Age des vignes</b>	15 ans
<b>Rendement</b>	30 hL/ha
<b>Vinification</b>	Fermentation avec levures indigènes du domaine, vin sorti tôt de son marc pour n'extraire aucun tanin agressif. Mis en bouteille après un court élevage le temps d'un hiver. So2 total: 25mg/l. Non filtré, non collé.
<b>Production</b>	Environ 6000 bouteilles
<b>Profil aromatique</b>	Le vigneron est là avant tout pour élaborer des vins "plaisir". Monsieur Merlot incarne ce rebelle qui vous invite à partager le fruit de son travail. Un clin d'oeil au Merlot...et aux vacances! Un vin fruité et gourmand, une belle couleur et une explosion de fruits rouges en bouche mais tout en rondeur, sans aucun tanin agressif.
<b>Accord mets/vins</b>	Apéritif, se suffit à lui-même!

Château Peybonhomme Les Tours 33390 CARS - 05.57.42.11.95 - [contact@vignobles-hubert.com](mailto:contact@vignobles-hubert.com)

