



# LES VACANCES DE MONSIEUR MERLOT

VIN DE FRANCE

**Cépages**

100% Merlot

**Terroir**

Argilo-calcaire

**Culture**

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.

**Age des vignes**

15 ans

**Rendement**

30 hL/ha

**Vinification**

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. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique. Non filtré, non collé.

**Production**

Environ 6000 bouteilles

**Profil aromatique**

Un clin d'oeil au Merlot.... et aux vacances! Un vin fruité et gourmand déclaré en "vin de France" tout simplement pour ne pas se "prendre la tête" face à nos administrations viticoles de plus en plus contraignantes et qui ont tendance à oublier que 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. Une belle couleur, de la matière en bouche mais aucun tanin accrocheur.

**Accord mets/vins**

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)

