



CLOS DU CHÂTEAU
Chouilly

Merlot

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



APPELLATION

Genève

CÉPAGE

100 % Merlot

DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 cep/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

ÉLABORATION

Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur. Macération finale à chaud pour continuer l'extraction en assouplissant les tanins et gagner en sucrosité. Cuvaison entre 2 à 3 semaines. Elevage en barrique de chêne français pendant 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe foncée. Ce vin est complexe, élégant et souple, typique du cépage. Riche en arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices douces. L'élevage en barrique lui confère volume et rondeur.

METS & VIN

Idéal à déguster avec des viandes rôties d'agneau ou de veau, des tomates farcies, petit salé aux lentilles, steak ou avec un dessert aux fruits rouges

GARDE

Dans les 5 ans.

