



@francoislurton



domainesfrancoislurton.com



@DomainesFL



@francoislurton

La Mule

MERLOT

2022

La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires associées à des techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre à la vigne a également permis, depuis des années, un travail plus important sur les lies, qui restent protectrices pendant longtemps et évitent l'utilisation du SO2 immédiatement après la fermentation. Les vins sont plus droits, plus purs et leur arôme est beaucoup plus stable.

TERROIR

L'alternance des sols entre terrasses de grès et de pierre érodées plus ou moins profondes filtrant le quaternaire.

CÉPAGES

100% Merlot

ÂGE DES VIGNES

15 ans

DENSITÉ & RENDEMENT

5 000 pieds / ha

55 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

2006

VINIFICATION

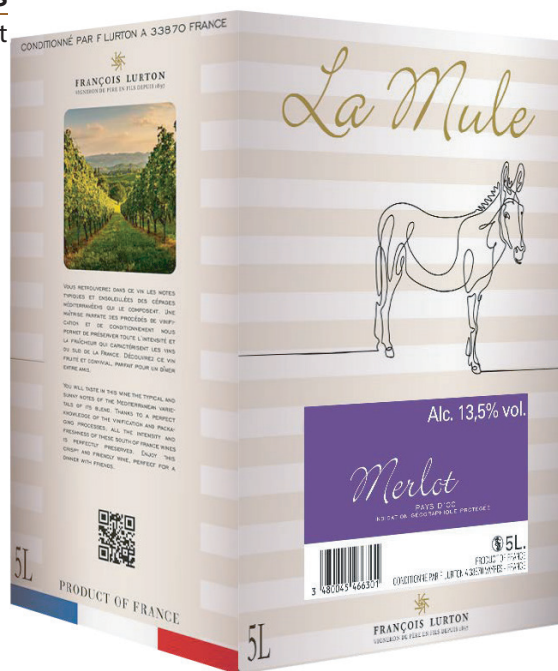
Nous utilisons 2 techniques pour vinifier ce vin: Un vin rouge de saignement précoce vinifié en phase liquide pour apporter des arômes fruités et de la douceur à l'assemblage. Un vin rouge vinifié selon la méthode «traditionnelle»: fermentation des raisins entiers, extraction des couleurs avec remontage et délestages, macération après fermentation. La fermentation malolactique suit en cuve.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge violacé. Le nez révèle une subtile combinaison d'arômes de cerise noire, de prune et de tabac, complétée par des notes d'épices en finale. La bouche est ronde et riche. La finale est fraîche avec des tanins soyeux.

ACCORDS METS/VIN

Volaille rôtie, tartare de boeuf.



APPELLATION

IGP Pays d'Oc

