

## Domaine Château de Vaumarcus Merlot Barrique

<b>Désignation du vin</b>	<b>Domaine Château de Vaumarcus Merlot Barrique</b>
<b>Millésime</b>	2014
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Vin de pays Suisse
<b>Cépage</b>	Merlot
<b>Elevage</b>	12 mois en barrique
<b>Description du vin</b>	Ce Merlot est une plantation de la nouvelle génération. Sa couleur brillante ouvre sur une expression dominée par les fruits de cerises noires et mûres, qui soulignent l'originalité du Merlot. En bouche, bien structuré avec des tanins présents qui accompagnent la matière. Finale très longue et harmonieuse.
<b>Accompagnement</b>	Il accompagne à la perfection les mets rustiques.
<b>Degré alcoolique</b>	13.0 % Vol.
<b>Température de service</b>	16 - 18° C
<b>Garde</b>	jusque 8 à 10 ans
<b>Situation géographique</b>	Commune Vaumarcus située à 450 m.
<b>Description du sol</b>	Substrat d'une grande finesse : 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu.
<b>Age moyen de la vigne</b>	9 ans
<b>Système de culture</b>	Guyot mi-haute
<b>Production intégrée</b>	100 %
<b>Vendanges</b>	début octobre, exclusivement à la main
<b>Production au m2</b>	0.620 kg/m2
<b>Présentation</b>	Bouteille 75 cl bordelaise
<b>Bouchage</b>	Liège
<b>Emballage</b>	Carton de 6 bouteilles