



NOS COLLINES ***Côtes de Gascogne Rouge,*** ***Merlot***

CEPAGES: Merlot

AGE DES VIGNES : vignes de 15 ans

RENDEMENTS : 80 Hl/Ha.

VIGNOBLE ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Nous sélectionnons pour le cépage Merlot des sols argilo-graveleux pour son meilleur épanouissement. Sous un climat tempéré Gersois, notre merlot est exclusivement planté sur des coteaux plein sud afin de lui assurer l'ensoleillement nécessaire à une pleine maturité

Les vignes sont conduites en guyot simple avec une surface foliaire maximale. La densité de plantation est de 4000 pieds hectare. Un sillon sur deux est travaillé au niveau du sol afin de limiter les stress hydriques .

VINIFICATION: Une vinification traditionnelle restitue toutes les caractéristiques originelles du merlot et accentue sa richesse aromatique.

ELEVAGE : Cuve en inox

DEGUSTATION La rondeur et la générosité s'associent à des notes de fruits rouges comme le cassis et la myrtille.

SERVIR : 18° 20° sur des viandes rouges et grillées, charcuteries sans oublier nos spécialités gasconnes comme la garbure et notre fameux canard..... plaisir des papilles garanti. Essayez le sur un foie gras.

Domaine de FORTUNET, 32110 Lanne-Soubiran, 06 80 32 74 50 ou 05 62 09 16 01.

site : www.domaine-fortunet.com ; adresse e.mail : info@domaine-fortunet.com

Contacteur Mr DEBETS Vincent