

Château Cap de Merle

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	60 % Merlot, 30 % Cabernet franc, 10 % Cabernet-sauvignon
Appellation	Lussac-Saint-Émilion (AOC)
Producteur	Vins Bel
Pays	France
Région	Bordeaux
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	15-16 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

Terroir

Le vignoble a une moyenne d'âge de 30 ans. Il est situé sur un plateau argilo-limoneux exposé Sud.

Vinification et vieillissement

Les vendanges constituent l'aboutissement du travail du vigneron. Les trois cépages qui composent Cap de Merle sont vendangés et vinifiés séparément. La vinification, d'environ trois semaines, est adaptée en fonction du millésime afin d'élaborer des vins généreux et fruités. Elle s'effectue avec un contrôle rigoureux des températures. La conservation du vin (jusqu'à la mise en bouteille) s'effectue en cuve inox ou ciment durant 15 à 18 mois. Les soutirages tout au long de cette période d'élevage permettront d'apporter l'oxygène nécessaire à l'évolution du vin et de parfaire sa stabilité.

Caractéristiques

Jolie robe d'un rouge franc. Nez intense d'où émanent des notes vanillées et de fruits mûrs. En bouche, se manifeste une agréable fraîcheur. Fruité et équilibré, pourvu de tanins charnus et soyeux, il possède une texture ample et est très présent en bouche.

Accords mets et vins

Idéal avec une cuisine régionale, des viandes rouges grillées, des grillades, du gibier et des fromages forts.

Codes produits

Québec : 276683, Nouveau-Brunswick : 633966000014

