

# **MERLOT/CABERNET SAUVIGNON - Marcel André**

*Vin de Pays d'Oc*

## **Wijngaard**

De wijngaard is gelegen op de terrassen van het "Balcon de l'Aude" hartje Minervois in de Languedoc regio. De bodem is samengesteld uit leisteen(schistes), klei en kalk. Wijnstokken van 15 jaar en ouder. Rendement van 55-60 hl/ha.

## **Wijnbereiding**

De vinificatie voor Merlot en Cabernet-Sauvignon gebeurt apart. Een maceratie van een 14-tal dagen op 28-30°C voor een maximale extractie. Alcoholische en malolactische gisting in betonnen kuipen met glazen tegels. De verhouding merlot/cabernet is verschillend van oogst tot oogst en wordt enkel bepaald door de kwaliteit. De "geassembleerde" wijn komt vervolgens tot rijping in eiken houten vaten gedurende 6 maanden. Botteling na een lichte filtering ten einde het primaire karakter van de druif te behouden.

## **Schenk- en drinkadvies & Verouderingsprognose**

Men schenkt hem op een temperatuur van 15-16 graden.  
Tussen 5 en 7 jaar maar reeds volop te drinken na 2 jaar.

## **Proefnotities**

Een diepe, schitterende kleur. Zeer aromatische neus van geconcentreerd donker fruit met gekruide toetsen. In de mond is hij soepel en vol, vettig ondersteund door goed geassimileerde tannines. Heel evenwichtige en mooie afdronk.

## **Gastronomie**

Rood vlees, klein wild met pluimen en rijpe kazen.



*voor levensgenieters*