



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Mériquet

Grand Mériquet 2014/2015

Cahors AOC Rouge

Gamme : **TRADITION** **PRESTIGE** **GRANDES CUVÉES**

Cépage : Malbec 100%

Degré : 13% Vol.

Garde : 10 ans.

Age des Vignes : 54 ans, plantation 1956.

Densité de Plantation : 5 000 pieds / ha.,

Rendement : 18 hl/ha

Conditionnements : Bouteille bourguignonne lourde antique brun 75 cl.

Production : 3 000 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

Hauts coteaux de Cahors, 340 m d'altitude, exposition sud sud-est au soleil levant.

Vinification :

Vendange manuelle. tri de la vendange et égrappage. Macération longue (1mois), fermentation intégrale à 25°C/28°C et finale à chaud 30°C/32°C.

Elevage :

Sur une sélection de la meilleure parcelle du domaine, Grand Mériquet est élevé 24 mois en fût neufs provenant des tonneliers Radoux et Hermitage en chauffe légère et moyenne.

Dégustation :

Au nez fruits noirs, épices, légèrement fumé, en bouche les fruits noirs sont toujours présents avec une note briochée, pas d'austérité malgré sa jeunesse, belle rondeur et un côté flatteur que l'on attribue généralement aux grands vins des Côtes du Rhône «St Joseph» ou «Côtes Rôties». Exceptionnel par sa finesse, pour le déguster, inutile de se montrer patient.

Conseil de consommation :

A servir à 18°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur du bœuf grillé, viandes blanches « agneau fermier », omelette aux cèpes ou aux truffes.