



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Mériguet Jumeaux 2015

Cahors AOC Rouge

Gamme : **TRADITION** PRESTIGE GRANDES CUVÉES

Cépage : Malbec 100%

Degré : 14% Vol.

Garde : 5 à 8 ans.

Age des Vignes : 20 à 30 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Rendement : 35 hl/ha

Conditionnements : Bouteille bordelaise tradition 75 cl.

Production : 40 000 bouteilles

CODE ENA : 3 109 010 101 121

Vinification :

Vendange manuelle ou mécanique (suivant les contraintes du millésime, état sanitaire, météo, ..).

Tri sur table, égrappage à 100 %, foulage.

Pré-macération à froid (5°C) pour les cépages.

Fermentation à température maximum de 28°C.

Macération de 18 à 20 jours. Microbullage sous marc.

Elevage :

La sélection des meilleures cuvées du domaine est élevée pendant un an en fûts de chêne (forêts de Bertranges et Nevers) ayant deux vins.

Dégustation :

Belle robe sombre, arômes complexes où se mêlent les fruits noirs, et la vanille. Bouche de belle matière où le vin se marie harmonieusement avec le bois, finale fruitées.

Conseil de consommation :

A servir à 17°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur des viandes rouges grillées, charcuterie, et gastronomie de type Sud-Ouest.