



## MISTRAL NOIR



**Millésime** : 2015

**Appellation** : IGP

**Sol** : Argilo calcaire très caillouteux

**Cépages** : 100% Merlot



**Vinification** : Vendanges mécaniques et manuelles.  
Egrappage puis cuvage.

Démarrage fermentation alcoolique. Remontage  
journalier pour extraire les tanins et couleurs.

Fermentation : 20 jours. Pressurage avec sélection  
jus de presse. Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois.



### Notes de dégustation

**Robe** : Rouge carmin avec quelques reflets tuilés.

**Nez** : Premièrement des bourgeons de cassis, puis,  
des fruits noirs comme la cerise noire.

**Bouche** : Attaque vive, équilibrée, la structure est  
souple et soyeuse. Vin idéal à boire légèrement frais.

**Accord** : En apéritif ou sur une viande grillée.



**Production annuelle** : 4 500 bouteilles

**Disponibilité** : 75cl

**Potentiel de garde** : 8 à 9 ans

**Degré d'alcool** : 14%

**Service** : Entre 16 et 18°