



# VAUDOIS PRESTIGE

## CUVÉE JONATHAN

### IGP DES MAURES - ROUGE 2022

-  **ROBE :** Doté d'une belle robe rubis. Ce vin présente également des reflets quasiment noirs qui laissent présager un vin puissant et complexe.
-  **NEZ :** Intense et complexe, des notes épicées façonnent le premier nez. Vient ensuite un subtil mélange de fruits rouges puis noirs tels que la mûre et la myrtille.
-  **BOUCHE :** Confirmées en bouche, les notes de fruits confits confits, rouges et noirs, sont sublimes par un élevage en fût de chêne. Ce dernier apporte une belle structure tannique à ce vin rouge qui se révèle à la fois puissant, fruité et tannique.
-  **ACCORDS METS-VIN :** Idéal avec des viandes en sauces ou encore un plateau de fromages. Carafage recommandé.

## CARACTÉRISTIQUES

FRUITÉ	★	★	★	★	★
ACIDITÉ	★	★	★	★	★
RONDEUR	★	★	★	★	★
ALCOOL	★	★	★	★	★
UMAMI	★	★	★	★	★

Degrés  
13.5%  
Vol

Sucres  
résiduels  
< 2g/L

Garde  
8 ans

Service  
16- 18°C



**100% MERLOT**

### GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les merlots sont cultivés sur des sols gneiss schisteux.

### RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses de 12kg. Le raisin passe en chambre froide (4°C) pendant 24h. Erafage, foulage, puis le raisin est encuvé dans un foudre en bois de 50hL. Une macération préfermentaire à froid (9-10°C) ainsi que des délestages et remontages sont réalisés afin d'extraire le plus de matière.

La fermentation alcoolique se fait aux alentours de 25-27°C. La durée de cuvaison est d'environ 25 jours. Le vin est écolé puis réalise sa fermentation malolactique en barrique, dans lesquelles le vin réalise en élevage de 18 mois.

