L'Original

2021

CÉPAGE : 100% MERLOT
APPELLATION IGP CÔTES CATALANE / TAV : 13,5 % VOL.

LE DOMAINE:
Vignoble : 11 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie
Département : Pyrénées orientales

LA PARCELLE DE MERLOT:
Surface : 0,90 hectare
Terrain : Limoneux, Argileux
Plantation en 2002
Taille courte : Type Cordon de Royat, Fil porteur des raisins à 60 cm du sol. Surface foliaire d'environ 1m.

Suppression des "gourmands".
Effeuillage au niveau des raisins au début de l'été.
Vendange à maturité optimale.
Fermentation et macération sous marc en cuve béton jusqu'à la fin de la fermentation malolactique, puis élevage en cuve "chapeau flottant" (fermée).
Assemblage des cuvées, le mois de Mars qui suit la vendange pour préparer la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire.

La diversité et la richesse des terroirs qu'offre le Roussillon permet la culture de nombreux cépages même des plus inattendus. ma cuvée " l'original " , en pur Merlot en est le parfait exemple. Ce choix atypique donne un vin qui respire le soleil, avec des expressions caractéristiques sur la rondeur, la souplesse et l'onctuosité. Sa couleur sombre et dense, recèle des arômes de fruits rouges et de réglisse. La finale suave et juteuse rendra la dégustation inoubliable.

Voilà un vin de fête ou de tête à tête, un vin à partager entre amis ou seul après minuit, un vin de méditation ou un vin à offrir par affection. À vous de choisir le moment.

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PIERRE TALAYRACH - MAS DE BLANES 66370 PÉZILLA-LA-RIVIÈRE FRANCE - MOB. +33 (0)6.09.31.89.01 TÉL. +33 (0)9.62.03.59.07
E-MAIL: CONTACT@PIERRE-TALAYRACH.COM - SITE : WWW.PIERRE-TALAYRACH.COM