

MERLOT

Cuvée Benjamin : 3 ha.

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

HISTORIQUE

Cette cuvée a été créée en 1989 pour la naissance de Benjamin Liotaud le deuxième fils de Dominique et Jean Yves.

Cette parcelle historique de Sainte Jalle plantée en vigne depuis plusieurs siècles avait été morcelée au fil du temps par plusieurs successions. Cela a pris plus d'une décennie à la famille Liotaud pour lui redonner son unité originelle.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec
- Altitude : 450 m
- Exposition des parcelles : coteaux sud
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux

MODE DE CULTURE

- Cépage : Merlot 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.70 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

RECOLTE

- Début des vendanges fin septembre
- Production : 50 Hl/ha, suivant millésime

VINIFICATION

- Vinification traditionnelle de 14 à 21 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Elevage 1 an en foudre de chêne
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 10 000 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

D'un rouge profond, grenat, au nez d'eucalyptus, de groseille, de fruits rouges. Une bouche avec beaucoup de rondeur où la finesse des tannins donne une belle harmonie. Elevage 12 mois en foudre de chêne.

A servir avec des viandes rouges, charcuterie, viande rôtie, entrecôte à la tapenade, gigot d'agneau au romarin, fromage.

Température conseillée de 16 à 18 °. Conservation 10 ans.

