



Famille Maurel Merlot 2023 Pays d'Oc IGP

Kleur

Dieppaars met enige mate van transparantie.

Neus

In de neus ontwaren we een verrukkelijke vruchtenconcentratie. Heerlijk rijp rood en zwart fruit: verse pruimen, zwarte bessen, kersen en geroosterde druiven. In de vorige jaargang roken we een duidelijke grafiet-/potloodgeur en dat komt ook nu weer duidelijk naar voren. Met gesloten ogen zouden we denken dat we een rode pessac te maken hebben...

Smaak

Opvallend sappige aanzet! Gul en genereus als nooit tevoren! Smakelijke dosis sap waardoor de hele mond gevuld wordt. Krokante tanninestructuur. Het heel licht zoute effect van drop/salmiak gecombineerd met een forse smaakkracht. Speels rood maar geen wijn voor watjes.

Bodem

Bijzonder gunstig gelegen wijngaarden met zeker voor de Merlot ideale kleigronden en een dubbele, maritieme invloed (Middellandse zee en Atlantische Oceaan).

Vinificatie

Klassieke vinificatie met een kort inweekproces en temperatuurgecontroleerde en -gereguleerde gisting. Er wordt geen sulfiet toegevoegd en er wordt gewerkt met druifeigen gisten.

Culinaire

Zoals iedere jaargang een breed inzetbare maaltijdwijn. Veel van de grill/bbq, maar ook een ragout van kalfsvlees of een rijk gevulde stoofschotel. Krachtige koemelkzazen.

Druif/Druiven

100% Merlot.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75