

L'idiol

« I am not drinking any f*** merlot !». Cette phrase bien connue des conophiles pourrail être pertinente, si toutefois elle a stait pronoucée par un parfait idial. Carvinifié sans soufre avec ses levures indigènes puis élevé dans des cuves en béton, un merlot peut donner ce qu'il y a dans cette bouteille: un beau jus bien pêchu!

Un libre vinificateur

- Merlot 100%. Vin de France.
- Harvest 2019 : 15th September.
- Yield: 35 hectoliters / ha.
- Cordon Royat pruning.
- Non sulfite fermentation with bioprotection (by using non saccharomyces yeasts to avoid brettanomyces.) Indigenous yeasts.
- 4 punch down in the first days (concrete tanks), then daily pumping over until 1020 of density.
- Post-fermentary maceration of 10 days at 35°C under hat.
- Malolactic fermentation and then 3 months ageing in concrete.
- Filtration and bottling.

A juicy, explosive, and unique wine! Fresh, intense, and mineral, sensation of licking a stone.





