



L'idiot

« I am not drinking any f*** merlot ! ». Cette phrase bien connue des œnophiles pourrait être pertinente, si toutefois elle n'était prononcée par un parfait idiot. Car vinifié 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 2020 : 15th September.
- Yield : 35 hectoliters / ha.
- Cordon Royat pruning.
- Non sulfite fermentation with bio-protection (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.

