

# La Bergerie des Oliviers

**MERLOT**  
VIN DE PAYS D'OC



**MERLOT**

**Terroir :** Au sud est de Béziers , l'ensemble du vignoble s'étend d'une part sur le bassin alluvionnaire de la rivière Orb , et d'autre part sur un plateau Calcaire caillouteux et siliceux. Le merlot est en partie implanté sur les terres profondes d'alluvions qui sont riches et fraîches, mais au mode cultural adapté pour limiter les rendements avec une taille en cordon de Royat et mise sur fils permettant une surface foliaire éclairée importante. Les parcelles sont classées suivant leur niveau qualitatif. Cette cuvée est donc issue de sélection parcellaire.

**Vinification :**

La cueillette est faite à la machine , la vendange est égrappée et nettoyée à l'entrée en cave, la vinification est faite en longue macération avec pigeages et remontages fréquents avec une bonne extraction de la couleur et de la matière.

**Dégustation :**

Cette cuvée se présente avec une jolie couleur rouge rubis intense et sombre avec des tonalités pourpres.

Son expression aromatique est fruitée et intense bien caractéristique du cépage, s'accompagne d'une bouche, ronde et ample, bien charpentée, avec des tanins soyeux. L'ensemble est de belle harmonie qui en fait un vin de charme que l'on peut apprécier dès à présent à 13/14°C sur des viandes rouges grillées, des volailles rôties et certains plats méridionaux. :

- Travers de porc marinés et grillés
- Coquelets à l'ail
- Emincés de dinde marinés et sautés
- Bavette à l'échalote
- Steak haché aux herbes
- Bœuf aux oignons
- Tourte à la viande
- Riz aux merguez et au paprika



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN  
France  
☎ 04 67 37 02 20  
📠 04 67 37 02 70