

L A R  C H E

L'AVENIR
SOUTH AFRICA

L'Avenir Merlot 2006

Origine Stellenbosch

Cépage: Merlot

Vignoble: Raisins du Domaine conduits sur un vignoble palissé sur des coteaux Nord-est et Nord-Ouest.

Date de Récolte: 7 Mars 2006

Levures: Variété : *Saccharomyces Cerevisiae* tamisés (NT50, BM45)

Fermentation: Ce vin a été manipulé délicatement avec trois remontages doux et quotidien de 20 minutes. L'intensité des remontages est déterminé par la qualité du millésime afin d'obtenir la meilleur couleur et les meilleurs tannins. Pour la fermentation le vin est maintenu entre 26 et 28 degrés, le vin est pressé une fois la fermentation alcoolique terminé.

Macération: 24 heures à froid.

Fermentation Malo-lactique: 100% en cuve inox.

Elevage: 1/4 en fût de chêne Français pendant 8 mois.

Collage: Aucun

Analyse:

Alc/Vol:	14 %
Acidité:	4.06 g/L
PH:	3.49
Sucre résiduel:	2.0 g/L

Embouteillage: Filtration stérile à la mise en bouteille le 23/03/2007 sous vide d'air pour protéger le fruit et préserver les caractères naturel du vin pendant l'élevage.

Millésime: Un été chaud et sec qui a apporté une récolte mûre et saine, de petites baies, une peau épaisse et un belle couleur. Peu de rendement et une bonne concentration pour tous les cépages rouges.

Dégustation: Belle équilibre de la structure tannique avec des notes de fruits rouge en fin de bouche.



Rubis intense



Parfum intense de fruits, de fraises mûres et de cèdre.



Structure tannique souple, belle équilibre et une fin de bouche riche en fruit rouge.

