

M G Sorlian

IGP Pays d'Oc



MILLESIMES DISPONIBLES :

2009 à 2013

CEPAGES :

Merlot : 80%,
Grenache noir : 20 %

TERROIR :

Terrasses sablonneuses et
galets roulés

VIGNES :

Âge moyen de la vigne :
35 ans

RENDEMENT :

50 hl/ha

VINIFICATION :

Macération à froid,
fermentations longues
avec maîtrise des
températures, 12 mois
d'élevage en fut de chêne.

DUREE DE GARDE :

12 ans et plus

ALCOOL :

13,5%

SERVICE :

15°/16°

PRODUCTION :

9 000 Bouteilles

DEGUSTATION

Robe grenat, assez profonde avec des nuances orangées sur le bord du disque, limpide brillante, d'un bel aspect. Nez à l'identité méditerranéenne très séduisante avec des notes de cade, de garrigue et tout un registre balsamique qui vient s'associer avec des arômes de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise, cerise) voire légèrement confiturés, mais aussi de prunelle. L'aération confirme ce 1er nez avec des notes poivrée, de muscade mais également de réglisse et presque un côté graphite. C'est évolutif et très séduisant. L'attaque en bouche est pleine, ronde, charnue et juteuse de fruits tout en restituant un côté méditerranéen. À l'évolution ce vin gourmand affiche une bonne densité avec une matière fruitée, qui n'a aucun mal à intégrer la structure tannique du vin. L'ensemble est harmonieux et croquant avec de la personnalité et de la typicité, qui de surcroît est relayée par une bonne longueur.