

FICHE TECHNIQUE M DE LA PAZ

IDENTIFICATION DU VIN :

NOM : M de la Paz

APPELLATION : vin de France (pour cette petite production le vin de France est le choix raisonnable face a une administration couteuse d'une appellation « bordeaux supérieur »)

INFORMATION SUR LA VITICULTURE :

Surface : 82 ares

Type de sol : argilo calcaire

Mode de culture : traditionnel raisonné

Rendement : 30 hecto/ hectare

Age moyen des vignes : 40 ans

Cépages : 80 % Merlot 20% Cabernet Franc

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges mécaniques

Macération pré fermentaire en cuve béton

Elevage en cuve inox 24 mois **passage en douelles 12 mois**

CONSEILS PRATIQUES :

A boire : aujourd'hui ou dans trois ans

Caractéristiques : Degré : 14,5°

Que dire du M de la Paz année 2019 :

- un vin dans la lignée des années précédentes qui garde sa spécificité d'un agréable vin de palu. Pour mémoire, le "M de la Paz" est composé de 80% de merlot et 20% de Cabernet Franc, cépage assez particulier dans les environs de Fronsac et des Côtes de Bourg dont il est voisin.
- il est toutefois un peu plus léger - 14,5° - et un peu plus sur le fruit que l'année précédente.
- encore une cuvée avec une lettre qui suit le « L » et le « T », les initiés savent pourquoi !