



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59/06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE *« MERLOT » IGP Côtes du Lot*

Couleur : ROUGE

Cépages : 100% MERLOT.

Sol : Argilo-calcaire sur un coteau versant Sud/Sud-ouest.

Durée de conservation : 5 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Rendement : 70 hl/ha

Conduite du vignoble : Taille en Guyot simple. Effeuilage mécanique.

Vinification : Vendange mécanique.

Fermentation à basse température 20-22°C. Cuvaision courte. Extraction légère.

Elevage : Cuve inox pendant 6 mois.

Dégustation : Robe rouge grenat violacée. Nez fruité aux notes de fruits rouges (fraise, framboise) et torréfiées. Bouche ronde et souple avec une bonne nervosité.

Température de service : A déguster légèrement frais à 16-18°C.

Accord gastronomique : Viandes rouges (bœuf grillé...), charcuteries, volailles et veau rôti...

