



La Rochelle, 2024

Merlin

FRANCE, BEAUJOLAIS, MOULIN-À-VENT

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	85% de la parcelle plantée en 1937, le reste en 1962.
EXPOSITION	La Rochelle, commune de Chénas, située à une altitude de 250 mètres. Sud-est, pentes à 10%.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol granique sableux, très pauvre, avec présence de manganèse.
VINIFICATION	Culture bio non certifiée. Vendanges manuelles. Labour intégral au cheval. Vinification classique beaujolaise en vendange entière semicarbonique dans des cuves de bois coniques fermées pendant 15 jours. Fermentation malolactique en fûts.
ÉLEVAGE	20 mois en fûts dont 10% de fûts neufs ensuite soutirage, puis légère filtration sur terre Kieselguhr avant mise en bouteilles. Pas de collage.

CODE SAQ
14766656

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installés dans le village de la Roche-Vineuse, au pied des roches mâconnaises, Olivier et Corinne Merlin sont des artisans du vin, passionnés par leur métier et les terroirs du Mâconnais et du Beaujolais où ils travaillent.