



HAWKES BAY MERLOT



CEPAGE

100% Merlot

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, éraflage et pressurage. Encuvage pour fermentation alcoolique. Elevage des jus en fût de chêne durant 8 mois avec fermentation malolactique puis ré-assemblage des jus et mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Une teinte pourpre profonde dans le verre
- Nez : Ce vin affiche des arômes de fruits noirs et de fleur de cassis.
- Bouche : La bouche est richement concentrée avec des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de chêne intégrés. Équilibré avec des tanins soyeux raffinés, ce vin complexe et élégant conduit de façon transparente à un finale long, lisse et persistant.

GRAPE VARIETY

100% Merlot

SOIL

Granite

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Vatting for alcoholic fermentation. Ageing of juices in oak barrel for 8 months with malolactic fermentation then re-assembly of juices and bottling.

TASTING

- Colour : A deep purple tint in the glass
- Nose : This wine has aromas of black fruits and flower of blackcurrant.
- Mouth : The mouth is richly concentrated with aromas of red berries and black berries, spices and oak. Balanced with sophisticated silky tannins, this complex and elegant wine leads in a transparent way to a long, smooth and persistent final.