



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

MERLOT « La Pièce du Châtaignier » 2022

VIN

Vin de France Merlot
Cépage : 100 % Merlot
Cette cuvée est issue de vignes plantées en 2016.
1^{ère} année de conversion biologique.
Alcool : 12 %
Acidité : 4 gr / litre
pH : 3,60
Soufre : 50 mg de SO2 total

TERROIR

Sol superficiel de limon avec sous-sol argileux.
Les sols sont labourés intégralement.

VINIFICATION

Macération en cuve inox pendant six jours, sans extraction mécanique. Un remontage de deux ou trois minutes est effectué matin et soir pour humidifier le chapeau de marc.

Les jus de gouttes et jus de presse sont assemblés en amphore d'argile et en fût pour terminer leur fermentation alcoolique et malo-lactique. Les deux contenants sont ensuite définitivement assemblés.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue sans soufre jusqu'au printemps. Le sulfitage est réalisé en fonction du pH du vin. Des dégustations sont réalisées régulièrement pour suivre l'évolution du vin.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, en août 2023.
Le vin a reposé 10 mois en bouteille avant le début de sa commercialisation.



Un élevage moitié en fût, moitié en amphore ce qui apporte une belle matière sans un goût trop boisé.