

LA MULE FRANCOIS LURTON Pais d'OC IGP Merlot



VARIETALES: 100% Merlot

D.O.: IGP Pays d'OC

Crianza:

En Gascuña, al igual que 2021, la añada 2022 pasará a la historia como la cosecha más pequeña desde 1991. Está marcada por diversos riesgos meteorológicos que anuncian el cambio climático. Una fuerte helada a principios de abril provocó una pérdida del 20% de la producción, afortunadamente las yemas estaban menos desarrolladas que en 2021. De mayo a octubre, una sequía y un calor excepcionales marcaron la primavera y el verano con 3 olas de calor a más de 40°C y 120mm de lluvia frente a una media de 400mm en un año normal.

Vinificación:

Utilizamos 2 técnicas para vinificar este vino: Un vino tinto de sangrado temprano vinificado en fase líquida para aportar aromas frutales y dulzura a la mezcla. Un vino tinto vinificado según el método "tradicional": fermentación de uvas enteras, extracción de colores con remontado y delestage, maceración después de la fermentación. La fermentación maloláctica sigue en las cubas.

Nota de Cata:

Color: Color rojo púrpura.

Nariz: La nariz revela una sutil combinación de aromas de cereza negra, ciruela y tabaco, complementada por notas de especias al final.

Boca: El paladar es redondo y rico. El final es fresco con taninos sedosos.

Maridaje: Aves de corral asadas. Tártaro de carne.