



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



**Cépage**  
100 % Merlot



### Histoire

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



### Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.  
Sélections parcelaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



### Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.  
Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.  
Fermentation malolactique sous marc.  
Décuvage et pressurage.  
Elevage sur lies fines pendant 2 mois.  
Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



### Dégustation

Nez aux arômes de truffe et de fruits noirs, tels que la prune ou la cerise. En bouche, des notes d'épices et de sous bois.



### Accords mets & vins

Ample et étoffé, de l'apéritif salé au dessert cacaoté, il s'apprécie spécialement sur un suprême de volaille sauce aux girolles, un parmentier de canard ou une mousse au chocolat.



### Récompenses

Or - Concours Mondial du Merlot 2024



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.