

## Merlot du Château de Vufflens, Morges Grand Cru AOC La Côte 2015

**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Merlot

**Notes de dégustation**

Apparence

Robe sombre et brillante, avec des reflets rouge-violet.

Nez

Parfum de fruits noirs (myrtilles, mûrs, cerises) et d'épices (vanille, girofle).

Finale

C'est un vin souple et sensuel, tout en rondeur, bien marqué par des notes de fruits, accompagné d'une subtile touche boisée. Ses tanins sont veloutés et souples.

**Vin et mets**

Jeune, il s'accordera à merveille avec des spécialités estivales (carpaccio, grillade), après une année de bouteille, ce merlot peut accompagner du gibier ou de la viande rouge, ainsi qu'un fromage à pâte dure.

**Température de service**

14 - 16° C

**Garde**

4 - 7 ans

**Teneur en alcool**

13.5% vol.

**Emballage**

Carton de 6

**Terroir**

Issu de deux parcelles situées au pied du Château de Vufflens, ce merlot est cultivé en production intégrée, dans le respect de l'environnement. D'orientation plein sud, ce vignoble bénéficie d'un excellent ensoleillement, permettant ainsi à ce cépage, plus tardif que le pinot noir, d'atteindre une parfaite maturité.

**Oenologue**

Jean-François Crausaz

**Vinification**

A la cave, immédiatement après le cuvage et le pressurage, l'élevage s'effectue en barriques de chêne, pendant une période d'environ 10 mois. Cet élevage permet d'épanouir le côté charmeur du cépage.