

## MERLOT CROIX DE LUNE

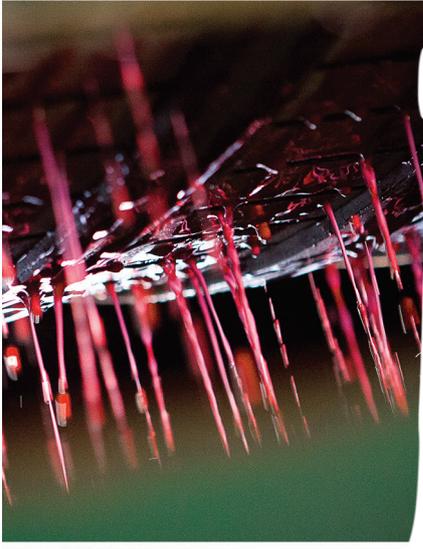
### L'ÉLABORATION

Une fois éraflées, les baies macèrent en cuve à très basse température pendant 28 à 48h. La fermentation alcoolique est thermorégulée et se passe aux alentours de 28°C afin de préserver la puissance aromatique du cépage. Le vin est remonté tous les jours pendant au moins 1h tout en douceur pour favoriser l'extraction des matières. Après le pressurage, la fermentation malolactique se déroule en cuve. Le vin est ensuite élevé à 30 % en futs de chêne afin d'assouplir les tanins. La mise en bouteille se fait au printemps dans le respect du vin, avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azote.

### ELABORATION

*Freshly picked grapes macerate in vats at a very low temperature during 24 to 48 hours. The alcoholic fermentation is thermoregulated at about 28°C so as to preserve the aromatic power of the grape variety. The wine is gently pumped over every day during at least one hour to stimulate the extraction. After pressing, malolactic fermentation is carried out in a vat. 30% of the wine is matured in oak casks so that to soften the tannins. The bottling process is done in spring with all respects to the wine with a slight filtration and nitrogen inerting.*





# MERLOT

## CROIX DE LUNE

**NOM**  
*NAME* CROIX DE LUNE

**TYPE**  
*TYPE* Vin Rouge  
Red Wine

**CÉPAGE**  
*GRAPE VARIETY* Merlot

**TERROIR**  
*TERROIR* Charente, Charente-Maritime

**APPELLATION**  
*DESIGNATION* Indication Géographique Protégée CHARENTAIS  
CHARENTAIS Protected Geographical Indication

**RENDEMENT MOYEN**  
*AVERAGE YIELD* 50 HL/HA

**TAUX D'ALCOOL**  
*ALC. BY VOL.* 13% vol.

**SUCRE RÉSIDUEL**  
*RESIDUAL SUGAR* <2 g/L.

**ACIDITÉ TOTALE**  
*TOTAL ACIDITY* 3-4 g/L



**NOTES DE DÉGUSTATION**  
*TASTING NOTES*

La robe est rouge profond avec des reflets rubis. Le nez de framboises, cassis et épices douces se termine sur des notes chocolatées. La bouche montre une belle densité aromatique et demande à attendre pour se dévoiler pleinement.

*Deep red in colour with ruby hints. Raspberry, blackcurrant and spicy opening with chocolate notes. Full-bodied. Take your time to discover all its aromatic richness and power.*

**MODE DE DÉGUSTATION**  
*TASTING SUGGESTIONS*

Viande grillée, jambon cru de Bayonne, cuisine asiatique, St. Nectaire, crumble aux fruits rouges

*Roasted meat, Bayonne ham, Asian cuisine, St. Nectaire cheese, red fruit crumble*

**SERVIR À**  
*SERVE AT* 16°C/18°C

**À CONSOMMER**  
*BEST BEFORE* À consommer dans les cinq ans  
*Drink within five years*

**CONDITIONNEMENT**  
*PACKING & LOGISTICS DETAILS*

**BOUTEILLE / BOTTLE**  
Type : Bordelaise 75cl.  
*Type : Bordelaise 75cl.*  
Fermeture : Bouchon liège  
*Closure : Cork stopper*

Poids : 1,32kg  
*Weight : 1,32kg*  
Hauteur : 300mm  
*Height : 300mm*  
Diamètre : 77mm  
*Diameter : 77mm*

**CAISSE / CASE**

Bouteilles par caisse : 6  
*Bottles per case : 6*  
Poids d'une caisse : 8,2 kg  
*Weight of a case : 8,2 kg*  
Dimensions : 265 x 179 x 321  
*Dimensions : 265 x 179 x 321*

**PALETTE / PALLET**

Nombre de bouteilles : 648  
*Number of bottles : 648*  
Nombre de cartons : 108  
*Number of cases : 108*  
Nombre de couches : 9  
*Number of layers : 9*  
Nombre de caisses par couche : 12  
*Number of cases per layer : 12*  
Poids brut : 915 kg  
*Gross weight : 915 kg*  
Dimensions : 1000 x 1200 x 1761  
*Dimensions : 1000 x 1200 x 1761*



**LE PONTIS**

*Croix de Lune*  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
CHARENTAIS 2014

*Jean-Pierre Lhuissier*