



## Lavila Merlot

Languedoc, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Deze merlot komt van de koelste percelen in Zuid-Frankrijk: in de buurt van Limoux tegen de voet van de Pyreneeën aan. De bodem is arm, waardoor het geogste fruit een hoge concentratie krijgt.

**VINIFICATIE:** In september worden de druiven geplukt, onsteeld en direct gekneusd. De vergisting komt op gang tijdens een drie weken durende inweking. De wijn krijgt zijn uiteindelijke smaak en structuur door zes maanden rijping op tank.

**DRUIVEN:** merlot

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Helderrode wijn met een soepele, fruitige smaak van zwarte bessen, kersen en daarnaast een tikje frisgroene paprika.

**SERVEERSUGGESTIE:** Koel de wijn iets terug en serveer als aperitief of in combinatie met lichte voorgerechten met vlees, zoals vitello tonato of rundercarpaccio.



De meeste wijnen van Lavila zijn afkomstig uit de Languedoc. Naast drie mooie blends, worden er twee cépagewijnen gemaakt, van chardonnay en merlot. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Lavila komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk. De Lavila Blanc komt uit de Gascogne, een gebied dat bekend staat om zijn frisse en aromatische wijnen. Dit komt door het koele klimaat veroorzaakt door de ligging dicht bij de Atlantische Oceaan.