LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Merlot MCM
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% merlot
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire remonte au début du XIXe siècle. A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rennes du domaine. Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaitre grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style. Le Merlot MM a une couleur intense rouge cerise et des arômes complexes et compactes de baies rouges et noires, de fines épices et de nobles touches de bois. Assez puissant en bouche, des tannins bien équilibrés. Finale longue et fraîche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Le vignoble Punggl se trouve au sud de Magré, à 245m d'altitude. Sous-sol de gravier et de chaux. Microclimat assez chaud.
Rendement	45hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation et longue macération de 14 jours en cuves en inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Passage de 18 mois en barriques françaises (2/3 de neuves).
Production	10.000 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)