



Vaclav Merlot Premier 2022 – Fiche Technique

Un Merlot distinctif avec un arôme fruité expressif, une bouche agréablement lisse à veloutée, et une finale fruitée-épicée persistante.

SÉRIE	Supremus
VARIÉTÉ	Merlot
APPELLATION	Premier
ANNÉE	2022
PROFIL	Sec
Parcelle de vignoble	Portions
ALCOOL	14%

VALEURS ANALYTIQUES

Sucre résiduel : 0.0 g/l

Acidité : 5.4 g/l

Alcool : 14.0%

NOTES DE DEGUSTATION

Apparence

Couleur rubis foncé.

Nez

Le nez du vin est propre et droit avec des arômes variétaux expressifs, des notes de baies de forêt mûres, de fruits à noyau, de confiture de prunes, de chocolat chaud au lait, d'épices douces, et une légère touche de fleurs de violette et de légère minéralité en finale.

Bouche

La bouche du vin est sèche, directe et veloutée, avec une expression fruitée distinctive, une légère acidité fruitée, des tanins souples et une longue finale complexe fruitée-épicée.

Impression générale

Un Merlot distinctif avec un arôme fruité expressif, une bouche agréablement lisse à veloutée, et une finale fruitée-épicée persistante.

Recommandation gastronomique

À consommer régulièrement avec des viandes rouges – bœuf et gibier, porc grillé, et saucisses de qualité.



Température de service

15° – 16 °C

Décantation

Oui, nous recommandons de décanter au moins 60 minutes avant de servir.

Archivage

Au moins pendant 6-7 ans.

Vignoble

Région viticole et village

Kurdějov

Sous-région viticole

Velkopavlovická

Domaine viticole

Portions

Vignoble

U Statku

Exposition du vignoble

Sud-est

Altitude du vignoble

267 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol/sous-sol du vignoble

Limon loessique avec rendzine

Date de récolte

11.10.2022

Teneur en sucre à la récolte

25,5° CNM

Fermentation et vieillissement ultérieur en fûts de barrique pendant 10 mois.

Mise en bouteille

6.9.2023





Vaclav Merlot Premier 2022 - Dry

A distinctive Merlot with an expressive fruity aroma, an attractively smooth to velvety palate and a long-lasting fruity-spicy aftertaste.

SERIES	<i>Supremus</i>
VARIETY	<i>Merlot</i>
APPEAL	<i>Premier</i>
YEAR	<i>2022</i>
PROFILE	<i>Dry</i>
VINEYARD TRACK	<i>Portions</i>
ALCOHOL	<i>14,0%</i>

Analytical values

Residual sugar	0.0 g/l
Acid	5.4 g/l
Alcohol	14,0 %



Tasting notes

Appearance	Dark ruby color.
Nose	The nose of the wine is clean and straight with expressive varietal aromas with tones of ripe forest berries, stone fruit, plum jam, warm milk chocolate, sweet spices and a slight hint of violet flowers and light earthiness in the finish.
Flavor	The palate of the wine is dry, direct and velvety smooth with a distinctive fruity expression, light fruit acidity, smooth tan and long-lasting fruity-spicy complex aftertaste.



General Impression	Distinctive Merlot with expressive fruity aroma, attractively smooth to velvety palate and long-lasting fruity-spicy aftertaste.
Food recommendation	For regular drinking and tasting, red meats – beef and venison, BBQ pork preparations and quality sausages.
Serving temperature	15° – 16 °C
Decantation	Yes, we recommend decant at least 60 minutes before serving.
Archiving	At least for 6-7 years.

Vineyard

Wine region and village	Kurdějov
Wine sub-region	Velkopavlovická
Vineyard Estate	Portions
Vineyard	U Statku
Vineyard exhibition	Southeastern
Altitude of the vineyard	267 m above sea level
Type of soil/subsoil of the vineyard	Loamy loess with rendzina
Collection date	11.10.2022
Sugar content at harvest	25.5° CNM
Vinification and ageing of wine	Fermentation and subsequent aging in barrique barrels for 10 months.
Bottled	6.9.2023

