



# Merlot Cuvée Benjamin : 3ha

*Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies*

---

## Historique.

Cette cuvée a été créée en 1989 pour la naissance de Benjamin Liotaud, le deuxième fils de Dominique et Jean-Yves. Cette parcelle historique de Sainte-Jalle, plantée en vigne depuis plusieurs siècles, avait été morcelée au fil du temps par plusieurs successions. Cela a pris plus d'une décennie à la famille Liotaud pour lui redonner son unité originelle.

## Situation géo-climatique.

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux sud
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

## Mode de culture.

- Cépage : Merlot 100 %
- Plantation : 2.50m sur 1m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

## Récolte.

- Début des vendanges fin septembre
- Production : 50 Hl/ha, suivant millésime

## Vinification.

- Vinification traditionnelle de 14 à 21 jours
- Fermentation à 22° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Elevage 1 an (50% fûts de chêne, 50% foudre de chêne)
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 10 000 bouteilles commercialisées.

## Dégustations.



D'un rouge profond, grenat, au nez d'eucalyptus, de groseille, de fruits rouges. Une bouche avec beaucoup de rondeur où la finesse des tannins donne une belle harmonie.



A servir avec des viandes rouges, charcuterie, viande rôtie, entrecôte à la tapenade, gigot d'agneau au romarin, fromage.

Température conseillée de 16° à 18°. Conservation 10 ans.

