



## Les semenoles

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limono-argileux

Encépagement: 70% merlot, 30% malbec

Age de la vigne: 22ans

Rendement: 45 Hectolitres par Hectare

Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang

Récolte: Mécanique

Vinification: Eraflage, foulage, encuvage.

Fermentation alcoolique entre 28° et 30°.

Remontage léger. Macération post fermentaire à 30° pendant 5 jours. Filtration légère à la mise en bouteilles au printemps.

Elevage: En cuve inox durant l'hiver

Nombre de bouteilles: 4600

Garde: 5 ans

Température: entre 16° et 18°

TAV: 14



### A la dégustation:

**Vue:** Une robe aux reflets brillants

**Nez:** Un nez puissant de cassis, de fruits rouges mûrs, des notes épicées.

**Bouche:** Une bouche structurée, des tanins puissants et des notes épicées de fruits confits et de figue sèche. Une finale chaleureuse

**Accords mets/vin:** Grillades d'agneau – Tian de légumes – Plats épicés



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY  
06.20.30.60.26 //www.domainedols.com