

# La Cour des Dames



## MERLOT

*Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane. De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.*

*En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.*



### APPELLATION

Pays d'Oc  
Indication Géographique Protégée

### CÉPAGE

100% Merlot

### SOL

Ce Merlot est un assemblage de vins provenant de différentes régions du Pays d'Oc.

Les sols sont de 2 types:

- sols acides avec des galets dans les vallées (donnant une saveur fumée aux vins),
- sols argilo-calcaires sur les terrasses (donnant des vins plus gras). Les vignes ont une moyenne d'âge de 10 ans.

### ÉLABORATION

La vinification de ce Merlot est constituée de macérations relativement longues et d'une petite proportion de macération carbonique pour garder un maximum de fruit. Une partie de la cuvée finale est élevée au contact du bois pendant 6 à 9 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe très foncée, presque noire, ce vin est complexe, riche, long et gras. Il a des saveurs de fruits noirs écrasés (mûres, cassis, cerises), de confiture, de fruits cuits d'épices (cannelle, thym).

En bouche, il est rond, riche et long («velouté») avec des tanins à maturité en finale. Il est bien équilibré et facile à boire.

### METS & VINS

Il est conseillé de servir ce Merlot à 17 - 18°C. Il s'accorde parfaitement avec la cuisine traditionnelle ou épicée : tomates farcies, petit salé aux lentilles, steak, poulet à la ratatouille.

### ODE AU MERLOT

*« De par ce vaste monde renommé,  
C'est pour ses notes fruitées,  
Soyeuses, rondes et équilibrées,  
Que le Merlot tant nous plaît ... »*



[www.lacourdesdames.com](http://www.lacourdesdames.com)