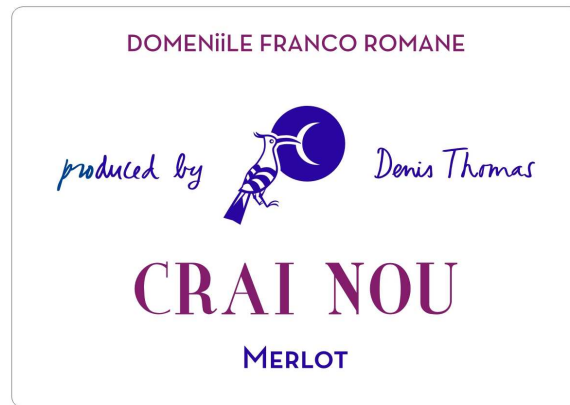


MERLOT

CRAI NOU

DOC DEALU MARE



SITUATION

Le vignoble du DEALU MARE (ce qui signifie en roumain "grande colline") est la zone viticole la plus réputée de Roumanie. Elle s'étend sur 60 Km de long sur les collines qui s'étagent au Sud-Est des Carpates, profitant ainsi du soleil dès le matin et d'un bon ensoleillement pour le reste de la journée. Les sols sur lesquels sont plantées nos vignes de raisin rouge sont argilo-calcaires.

PRODUCTION & CERTIFICATION BIO

Notre domaine comprend quelques hectares de Merlot. Les rendements sont petits: environ 40 hl/hectare. Nos vignes de merlot sont cultivées en suivant les cycles lunaires et sont certifiées biologiques par Ecocert (Règlement CE 2092/9).

Actuellement, l'élevage de notre merlot est fait en cuve inox. En effet nous souhaitons conserver toute la fraîcheur de ses arômes.

DEGUSTATION & GASTRONOMIE

Sur les coteaux du DEALU MARE, le Merlot donne des vins souples et soyeux, tout en rondeur, avec une longue persistance aromatique au nez de fraise bien mûre et de petits fruits rouges.

Le Merlot Crai Nou accompagne parfaitement la charcuterie, le bacon, l'omelette, la viande grillée, les steaks, l'agneau en sauce, les magrets de canard, les fromages mi-forts.

HISTOIRE

Il y a 3000 ans, des vignes étaient déjà cultivées en Roumanie par les Dacs et leurs vins étaient célèbres dans toute l'Europe. Quand les romains au 2^{ème} siècle ont conquis la Roumanie, sur les pièces de monnaie de cette nouvelle province appelée "Dacia Felix", ils ont fait figurer une femme offrant du blé et des raisins.