

## FICHE TECHNIQUE :

### Cuvée LE BENJAMIN DE MERIC VDT Rosé 2007

Nom du Château : MERIC

Appellation : VDT

Millésime : 2007

Degré alcoolique : 11°

Durée de garde : 2 ans

Contenance : 75cl



Sol : Alluvionnaires typiques « graves » ; graves fine et sableuse.

Surface : 0,82 hectare.

Vinification : Cuve en béton. Contrôle température 19/22° ; Filtration à la terre d'infusoire.

Elevage : Cuve inox pendant environ 6 mois.

Assemblages : Muscat d'Hambourg et Merlot

Production : 90 hectolitres/hectare.

Production annuelle : 4000 bouteilles

Spécialités : Culture Biologique depuis 1964.

Analyse : sucres g/l < 2.

Accord mets et vins : barbecue, apéritif, buffet froid, charcuteries.

Commentaire de dégustation :

La présentation est lumineuse aux nuances groseille, aux reflets saumonés. Le nez est éclatant avec ses notes florales (pétales de rose, bergamote). En bouche l'équilibre est frais et friand.

CHÂTEAU MERIC François & Sylvie BARRON - F 33650 LA BREDE  
Tél : 33(0)5.56.78.45.05 Fax : 33(0)5.56.20.22.20  
barron.sylvie@neuf.fr