

## FICHE TECHNIQUE :

### Château MERIC Cuvée EUGENIE AOC Graves ROUGE 2005

Nom du Château : MERIC

Appellation : GRAVES

Millésime : 2005

Degré alcoolique : 12,5°

Durée de garde : 10-15 ans

Contenance : 75cl



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

Surface : sélection parcellaire, vignes de 35 ans.

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

Elevage : Fût de Chêne pendant 12 mois

Assemblages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Production annuelle : 10000 bouteilles

Spécialités : Culture Biologique depuis 1964.

Analyse : sucres g/l < 2

Accord mets et vins : Viande rouge, gibiers, civets.

Commentaire de dégustation :

D'intensité légère, la teinture montre des nuances tuilées aux reflets orangés. Au nez, les fruits rouges se mêlent aux élégantes notes boisées, toastées et vanillées. En bouche, ce 2005 se montre présent avec une structure charpentée mais cependant soyeuse qui laisse augurer de la grande maturité des raisins.

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