

FICHE TECHNIQUE :

Château MERIC Cuvée EUGENIE AOC Graves ROUGE 2008

Nom du Château : MERIC

Appellation : GRAVES

Millésime : 2008

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 :

La présentation est élégante, brillante aux nuances pourpres et aux reflets carmins.

Le nez révèle un bouquet complexe qui livre des notes de bois brûlé s'ouvrant ensuite sur les fruits rouges.

La bouche est chaleureuse qui s'affirme sur un registre tannique et suave.

A boire maintenant ou à garder encore quelques temps..

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