

FICHE TECHNIQUE :

Château MERIC AOC Graves BLANC 2007

Nom du Château : MERIC

Appellation : GRAVES

Millésime : 2007

Degré alcoolique : 12°

Durée de garde : 5-7 ans

Contenance : 75cl



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

Surface : 1 hectare.

Vinification : Cuve en inox. Contrôle température 19/21°; Filtration à la terre d'infusoire.

Collage bentonite.

Elevage : Cuve souterraine pendant environ 10 mois.

Assemblages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

Production : 49 hectolitres/hectare.

Production annuelle : 2000 bouteilles

Spécialités : Culture Biologique depuis 1964.

Analyse : sucres g/l < 2 ;

Accord mets et vins : Poissons cuisinés sauce au beurre blanc, crustacés.

Commentaire de dégustation :

La présentation est brillante, d'un joli jaune soutenu aux reflets dorés.

Le nez intense se décline sur des notes de fruits jaunes (pêche, abricot).

L'ensemble est fin et élégant, la dégustation est soutenue par une rondeur agréable.

La finale est longue et ample.

CHATEAU 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