

FICHE TECHNIQUE :

Château MERIC AOC Graves ROUGE 2000

Nom du Château : MERIC
Appellation : GRAVES
Millésime : 2000
Degré alcoolique : 12,5°
Durée de garde : 10-12 ans
Contenance : 1,5L



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

Surface : 12 hectares.

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

Collage au blanc d'œufs.

Elevage : Cuve souterraine de 12 à 36 mois.

Assemblages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Production : 50 hectolitres/hectare.

Spécialités : Culture Biologique depuis 1964.

Analyse : sucres g/l < 2

Accord mets et vins : Entrecôte à la bordelaise, volailles, gibiers à plumes et fromages.

Commentaire de dégustation : Les reflets d'un beau millésime se dévoilent ici par cette empreinte rubis plus marquée, une profondeur dans l'intensité de la robe. La sur maturité du Merlot s'exprime par des notes sauvages, giboyeuses, braisées. Bien englobés dans un tanin ferme, les arômes particulièrement épicés s'ouvrent après agitation sur des perceptions de pruneau et de cuir.

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