

FICHE TECHNIQUE :

Château MERIC AOC Graves ROUGE 2001

Nom du Château : MERIC

Appellation : GRAVES

Millésime : 2001

Degré alcoolique : 12.5°

Durée de garde : 8-10 ans

Contenance : 50cl et 75cl



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.

Production annuelle : environ 80000 bouteilles.

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 : Teinte rubis pourpre avec quelques reflets tuilés qui procurent une robe d'intensité moyenne et plaisante au regard. Le nez s'exprime sous des nuances à tendances plus ou moins épicée, pourvu de sensations de poivre vert et de tabac, évoluant après aération sur des notes de violette. Souple à l'attaque, marqué par un tannin encore jeune et un peu vif qui vient s'intégrer à des arômes minéraux et complexes, procurant ainsi une sensation de fraîcheur et une capacité au vieillissement.

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