

## FICHE TECHNIQUE :

### Château MERIC AOC Graves ROUGE 2005

Nom du Château : **MERIC**  
Appellation : **GRAVES**  
Millésime : **2005**  
Degré alcoolique : **12,5°**  
Durée de garde : **10 - 12 ans**  
Contenance : **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.

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 :

La robe est profonde et d'un joli pourpre.

Le nez exprime une palette aromatique riche avec des notes fruitées (fruits rouges mûrs) et mentholées.

La bouche est structurée et charpentée avec des tannins consistants cependant la finale est agréable.

*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*