

FICHE TECHNIQUE :

Château MERIC AOC Graves ROUGE 2008

Nom du Château : MERIC
Appellation : GRAVES
Millésime : 2008
Degré alcoolique : 12,5°
Durée de garde : 8 - 10 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 intense aux reflets rouge sombre.

Le nez est expressif, riche et complexe dominé par des notes épicées, de réglisse qui laissent la place aux odeurs de cerises confites.

La bouche est riche et concentrée avec des tannins de qualité par leur maturité. La longueur en bouche est agréable et avec beaucoup de corps.

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