



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Classique 2020 **

Appellation Pessac- Léognan

ASSEMBLAGE

70% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot

LE VIGNOBLE

- Sols : graves (rive gauche de la Garonne)
- Âge moyen des vignes : 30 ans
- Conduite : viticulture raisonnée
- Rendement : 26 hl/ha
- Production : 10 120 bouteilles

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux.

Raisin cueilli à maturité

Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Macération de 4 semaines avec extractions douces afin de préserver l'équilibre entre structure et finesse.

Élevage de 12 mois en barriques de chêne français, dont 30 % de bois neuf.



PROFIL DU VIN

Un Pessac de très belle facture, profond de robe au nez épicé, toasté et bien fruité et au palais consistant, vineux sans manquer de fraîcheur, solidement charpenté par de beaux tanins de garde. Du caractère.

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 14% vol
 - Potentiel de garde : 10 à 15 ans
 - Température de service : 16-18°C
-

ACCORDS METS & VIN

Viande rouge, gibier, fromage de chèvre, gâteau au chocolat.

DISTINCTIONS

Cité dans le **Guide Hachette des vins 2024** : 2 étoiles (vin remarquable)

Cité dans la **Revue des Vins de France**

Domaine de Merlet, à Léognan
Son travail nous plonge dans le monde de Mauriac

Le 2020 de Joël Touzin est encore plus réussi que son joli 2019.

91/100
DOMAINE DE MERLET
● 2020
Beaucoup de fruit et de franchise dans ce vin plein mais svelte, vigoureux, droit, qui privilégie le cabernet-sauvignon, sans doute capable d'évoluer et déjà loquace. 18 €

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Parce qu'ici, le vin se vit autant qu'il se déguste.