



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Classique 2021

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 : 25 hl/ha
 - Production : 10 800 bouteilles
-

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux.
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

- ♥ Robe : Rouge vif, reflets grenat.
 - ♥ Nez : Fruits rouges frais, bois fondu, poivre doux.
 - ♥ Bouche : Fluide, élégante, finale fraîche.
-

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 13% vol
 - Potentiel de garde : 6 à 8 ans
-

ACCORDS METS & VIN

Parfait avec des viandes grillées ou rôties, charcuterie, fromage.

EXPRESSION DU MILLESIME

Millésime aérien offrant une belle fraîcheur en bouche

Un vin facile à aimer, qui donne envie d'y revenir