



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Classique 2022 **

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 : 34,5 hl/ha
 - Production : 13 400 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

« Une robe pourpre et sombre, un nez fin libérant des senteurs de violette, de fruits noirs et de chêne bien fondu,
une bouche longiligne, douce et confortable, cousue de tanins très tendres, une finale étirée sur les épices : de la grâce et beaucoup de bon goût dans ce 2022 charmeur et charmant, à ouvrir sans se presser, sur une pintade par exemple »

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 14,5% vol
 - Potentiel de garde : 10 à 15 ans
 - Température de service : 16-18°C
-

ACCORDS METS & VIN

Parfait avec une pintade, du gibier, fromage.

DISTINCTION

Cité dans le Guide Hachette des vins 2026 - 2 étoiles (vin remarquable)

Une signature racée, portée par une belle complexité aromatique