



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Classique 2023

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 : 38 hl/ha
- Production : 16 400 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

Œil : Robe rubis intense aux reflets violacés. Brillante et limpide.

Nez : Fin et expressif, marqué par des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), soulignées d'une touche épicée (poivre doux, girofle) et d'un léger boisé fumé typique de l'appellation.

Bouche : Attaque souple et élégante. Matière ample, tanins soyeux et bien fondus. Finale persistante sur des notes de fruits noirs et de tabac blond. Très bel équilibre entre fraîcheur, structure et complexité.

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 12,8% vol
 - Potentiel de garde : 8 à 12 ans
 - Température de service : 16-18°C
 - Carafage dans sa jeunesse
-

ACCORDS METS & VIN

Parfait avec de la viande rouge, charcuterie, fromage.

EXPRESSION DU MILLESIME

Un équilibre maîtrisé entre puissance et finesse.

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