



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Classique 2024

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 : 15 hl/ha
- Production : 8 000 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

- Ce millésime séduit par sa robe rubis,
 - Au nez, une belle intensité aromatique s'exprime autour d'une trame légèrement vanillée, relevée de notes gourmandes de fruits rouges mûrs.
 - La bouche se révèle ample et généreuse, portée par des tanins soyeux et élégants, qui confèrent à l'ensemble fraîcheur et élégance.
-

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 12,8% vol
 - Potentiel de garde : 8 à 10 ans
 - Température de service : 16-18°C
-

ACCORDS METS & VIN

Parfait avec de la viande rouge, charcuterie, fromage.

EXPRESSION DU MILLESIME

Un millésime tout en finesse, l'élégance d'un terroir qui s'exprime avec justesse.

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