



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Prestige 2020 **

Appellation Pessac- Léognan

ASSEMBLAGE

50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot

LE VIGNOBLE

- Sols : graves (rive gauche de la Garonne)
 - Âge moyen des vignes : 30 ans
 - Conduite : viticulture raisonnée
 - Rendement : 26 hl/ha
 - Production : 1 900 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 18 mois en barriques de chêne français, dont 100 % de bois neuf.



PROFIL DU VIN

« Cette cuvée mi-merlot mi-cabernet-sauvignon, née d'une parcelle de 50 ares, se présente dans une robe seyante d'un noir brillant qui diffuse des parfums soutenus de fruits rouges murs, de violette et d'épices.

La bouche apparaît ample, dense, concentrée, portée par des tanins solides, encore un peu stricts mais très prometteurs. »

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 14% vol
 - Potentiel de garde : 15 à 20 ans
 - Température de service : 16-18°C
 - A apprécier dès maintenant, après un léger carafage.
-

ACCORDS METS & VIN

Ce Pessac-Léognan accompagnera parfaitement un filet de bœuf grillé, ou une belle volaille fermière aux cèpes. Il se mariera également à merveille avec un brie truffé ou un vieux Saint-Nectaire, pour des accords raffinés et gourmands.

DISTINCTION

Cité dans le guide hachette des vins 2024 : 2 étoiles (vin remarquable)

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