



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Prestige 2021 *

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 : 25 hl/ha
- Production : 2 000 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 18 mois en barriques de chêne français, dont 100 % de bois neuf.



PROFIL DU VIN

« Merlot et cabernet sauvignon à parité dans ce 2021 plus élégant que puissant dont on retient les parfums typés de cassis, de torréfaction et de végétal frais.

La bouche élancée, fraîche, étirée sur les épices et assise sur des tanins ciselés. »

SERVICE ET GARDE

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

ACCORDS METS & VIN

Viande rouge, gibier, fromage.

DISTINCTION

Cité dans le guide hachette des vins 2025 : 1 étoile (vin très réussi)

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