



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Prestige 2022 **

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

« Noir c'est noir », « intense à souhait », le jury d'emblée impressionné par la robe de ce Pessac savoureux, au nez avenant de fruits noirs en confiture sur lit de vanille. Le fruit très gourmand et mentholé, coule avec volupté dans une bouche grasse, bien dodue, bordée de tanins conséquents mais proportionnés à la chair. En un mot « généreux ».

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 14,5% vol
 - Potentiel de garde : 15 à 20 ans
 - Température de service : 16-18°C
-

ACCORDS METS & VIN

Viande rouge, gibier, chèvre, gâteau au chocolat.

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.