



DOMAINE DE MERLET

Cuvée Clair et fruité 2025

Appellation Bordeaux Clairet contrôlée

ASSEMBLAGE

30% Cabernet Sauvignon – 70% Merlot

LE VIGNOBLE

- Sols : graves (rive gauche de la Garonne)
- Âge moyen des vignes : 30 ans
- Conduite : viticulture raisonnée
- Production : 1 000 bouteilles

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisin cueilli à maturité.

Encuvage

Macération pelliculaire quelques heures.

Ecoulage, débourbage

Élevage de 7 mois en barriques de chêne français

Batonnage sur lies.



PROFIL DU VIN

Ce millésime séduit par sa robe lumineuse aux reflets rubis francs, d'une belle intensité pour un claret.

♥ Nez expressif et gourmand, dominé par des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) relevés par une légère touche florale qui apporte de la complexité.

♥ La bouche est souple mais structurée, avec une matière plus présente qu'un rosé classique. Les tanins, très fins, apportent du relief sans alourdir. L'ensemble est équilibré, croquant, avec une finale élégante, étirée par une fraîcheur maîtrisée.

SERVICE ET GARDE

- Alcool : 13,5% vol
 - Potentiel de garde : 3 à 5 ans
 - Température de service : 10-12°C
-

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salade composée, paella, pizza, tartare, charcuterie.

APPRECIATION GENERALE

C'est un vin de plaisir, précis et équilibré, qui se distingue par sa structure et sa fraîcheur. Idéal pour une consommation conviviale mais avec une vraie tenue dans le verre.

Une vraie signature boisée maîtrisée.