



Merrain Rouge 2017 – un millésime signé Producta Vignobles

Si l'été célèbre le rosé et les vins frais au soleil, le rouge reste à l'ombre, certain d'être invité lui aussi aux plus beaux déjeuners et dîners. Il ne parade pas dans des verres immenses remplis de glaçons mais il garde son élégance distinguée lorsqu'il est versé, dans son plus simple appareil, dans un verre à pied. Il a le chic pour se marier avec des plats épicés, des saveurs méditerranéennes et de nombreux plats du terroir... Comment se passer de lui ?

Voilà un vin rouge qui sait faire preuve de distinction : le Merrain Rouge 2017, une cuvée signée Producta Vignobles, millésime de surcroît. Direction le Médoc pour découvrir cette pépite !



Cette cuvée chaleureusement recommandée par le Guide Hachette des vins 2021 vaut le détour ! Elle est issue de cépages 60% Merlot et 40% Sauvignon. Un peu de patience est demandée aux fins gourmets : le Merrain 2017 est un vin de garde qui se bonifiera avec le temps. Ce vin a été élevé en barriques pendant 6 mois minimum.

Son nom tient du merrain, un bois destiné à la tonnellerie pour le vieillissement des vins ! Ce dernier confère au vin du corps, de la matière et des arômes naturellement boisés.

La note de dégustation de Paris Frivole : la robe du Merrain Rouge 2017 présente des reflets rubis intenses. Au nez, place à des fruits bien mûrs, mélange de cassis et de notes boisées et grillées. La noisette apporte du croquant à ce nez complexe et envoûtant. En bouche, la rondeur et l'équilibre sont de mise. Les tanins fondus caressent le palais et créent une sensation voluptueuse. La finale longue fait perdurer le plaisir aromatique des fruits et des épices.

Quelques mots sur Producta Vignobles : Producta Vignobles est le premier producteur des vins de Bordeaux et de sa région. Il regroupe 2500 vigneron passionnés par leur terroir et avide d'offrir des vins de qualité.