

Vins & Spiritueux - MERRAIN ROUGE - AOC Médoc - Rouge



SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

Le merrain est un bois destiné à la tonnellerie pour le vieillissement des vins. Les plus prestigieux merrains sont notamment issus de la forêt du Tronçais. **Merrain rouge**, vieillit en fût de chêne, vous fera découvrir ou redécouvrir les atouts d'un vin boisé aux saveurs traditionnelles des vins du médoc.

VINIFICATION & ELEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 3 à 4 semaines pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins. µ Fermentation malolactique puis élevage en barriques pendant 6 mois minimum,

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages

DÉGUSTATION

Couleur de belle intensité. Nez de fruits mûrs et agréablement boisé sur des notes de vanilles, légèrement grillé. La bouche est de belle matière, pleine. Un grand classique du Médoc.

