



CHÂTEAU MÉRIC 2016

Médoc AOC

Importation privée

MOUVEIX

Région: Bordeaux Médoc

Cépages : 52% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 14% Petit Verdot

Vinification : Le travail effectué est traditionnel, mais avec des moyens œnologiques et techniques de pointe. Les fermentations se font en cuves inox thermorégulées à des températures maîtrisées entre 28/30 °C. L'extraction est maîtrisée dans le respect du fruit et de la matière. Des extractions plus poussées sont possibles cette année avec les très belles maturités. Macération sous marc après la fermentation alcoolique, cuvaison entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique sous-bois. Élevage pendant 18 mois sur chêne français.

Dégustation: La robe est brillante, aux reflets rubis. Le nez est élégant, complexe, racé. Le bouquet exprime des notes de fruit intense et un boisé de cèdre puissant et séveux. La bouche est suave, équilibrée, ronde, mais offre aussi une jolie fraîcheur. Des notes de cerise, de cassis écrasé et de framboise s'associent à de belles touches de boisé toasté. Le grain en bouche est fin, la matière est soyeuse et très concentrée. Les tannins sont fondus, mais structurants. Belle persistance.

Code SAQ : 15010156

Uvc : 12

