



CHATEAU DES MERLES

AOC HAUT-MEDOC



HISTORIQUE :

Traditionnelle propriété du Sud Médoc dont les origines remontent à 1845. Ce petit domaine de 5 hectares, niché au Sud du Bourg de Listrac sur un très bon terroir argilo-calcaire produit un vin dense et fruité grâce aux vieilles vignes de Merlot âgées de plus de 40 ans. Un vrai Haut-Médoc de plaisir.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

5 hectares

ENCEPAGEMENT :

65 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accorde avec des viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2014 : 1 étoile Guide Hachette 2018.
MILLESIME 2010 : commended Decanter 2014.

