

## FICHE TECHNIQUE :

### MERIC Jeunes Plants AOC Graves ROUGE 2017

Nom du Château : MERIC

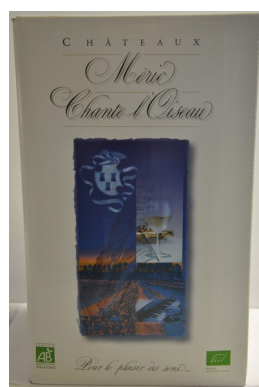
Appellation : GRAVES

Millésime : 2017

Degré alcoolique : 12,5°

Durée de garde : 4 ans en bouteille et 9 mois en B.I.B

Contenance : 75cl, 5L, 10L



Sol : Alluvionnaires typiques « graves » ; graves fine et sableuse.

Vinification : Cuve en béton. Contrôle température 19/22° ; Filtration à la terre d'infusoire.

Elevage : Cuve souterraine de 12 à 36 mois.

Assemblages : 90% Merlot noir, 10% Cabernet-Sauvignon.

Production : 47 hectolitres/hectare.

Production annuelle : 15000 bouteilles + bibs.

Spécialités : Culture Biologique depuis 1964.

Analyse : sucres g/l <2

Accord mets et vins : Repas de tous les jours. Poulets, grillade, salades, fromages, peut-être bu frais l'été sur un buffet.

Commentaire de dégustation :

D'intensité moyenne et de nuance grenat, l'impression est élégante. Le nez fruité décline des notes de fruits rouges confiturés et de pruneaux cuits. La bouche est élégante, souple, ronde, mure et harmonieuse.

CHATEAU MERIC François & Sylvie BARRON - F 33650 LA BREDE  
Tél : 33(0)5.56.78.45.05 Fax : 33(0)5.56.20.22.20  
barron.sylvie@neuf.fr