



Unique Terroir Premium

Merlot

Lieu-dit Les Beaux
AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX
Millésime 2019

C'est l'histoire d'une rencontre... le vigneron passionné et son terroir.

Par cette cuvée d'exception, Jean Vincent BIDEAU a voulu vous faire ressentir toute la spécificité et l'expression d'un cépage, sur un terroir bien défini et particulier.

La récolte se fera à pleine maturité, avec une graine de raisin à la concentration idéale, où va en découler le nectar parfait pour ce vin subtil et élégant.



Nature du sol : Vignoble situé en côte de marne argileuse sur socle calcaire

Encépagement : 100% de merlot, cueilli à pleine maturité

Les vignes :

L'âge moyen du vignoble est de 20 à 30 ans.

Vignoble conduit en lutte raisonnée, labellisé HVE 3 (**HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIV.3**)

Vinifications : Eraflage à 100%. Vinification intégrale, c'est-à-dire en fût ouvert de 300 litres, avec pigeage régulier.

L'élevage : Vin élevé pendant quinze mois dans son fût d'origine.

Echelle des plaisirs gustatifs :

A déguster dès à présent ou à garder quelques années pour apprécier des arômes plus savoureux.

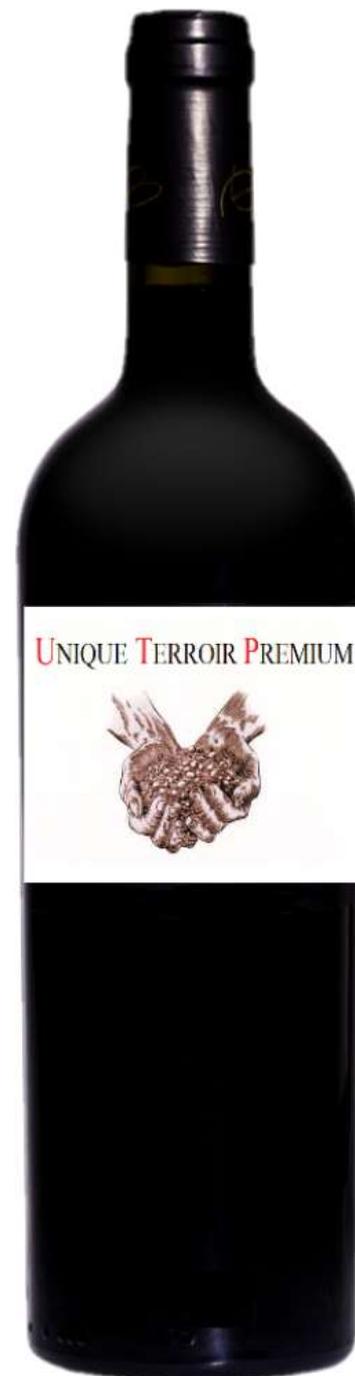
Dégustation :

Doté d'une robe rubis sombre et dense. Le nez puissant développe des arômes de baies rouges, de cerise, de fraise des bois, accompagnées de notes intenses d'épices, de pruneau ainsi que du cuir et de la truffe.

L'attaque en bouche, souple et aromatique, est en harmonie avec les notes révélées au nez. Rond et élégant, structuré et puissant, la belle finale persiste en bouche.

Accord mets et vins :

Viandes rouges et blanches, gibiers, volailles grillées, plats en sauce, fromages affinés.



EARL des VIGNOBLES BIDEAU Père & Fils
Château Petit Boyer Lieu dit La Pistolette -33390 CARS -France
Tel : 05 57 42 19 40 - Fax : 05 57 42 33 49
www.petit-boyer.com - email : bideau.jv@petit-boyer.com