

CHATEAU DES MERLES

A.O.C.

LISTRAC-MEDOC

CAVE
GRAND LISTRAC
21 Avenue de Soulac
33480 Listrac-Médoc
F R A N C E
T : +33 556 58 03 19
F : +33 556 58 07 22
Grandlustrac@wanadoo.fr

HISTORIQUE

Traditionnelle propriété listracaise 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.

TERROIR

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE

5 hectares.

CEPAGES

65 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.

TECHNIQUE

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne.
Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.
Elevage de 12 mois en fûts de chêne.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.
C'est Eric Boissenot, "l'œnologue des grands crus" (Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Léoville Las Cases, ...) qui signe l'assemblage du Château des Merles.

SERVICE

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.

ACCORDS

Viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis.
Fromages : Comté, brebis, camembert.

PALMARÈS

MILLESIME 2007 : citation guide Hachette 2011
MILLESIME 2004 : médaille d'argent Concours général Agricole de Paris 2006.
MILLESIME 2003 : citation guide Hachette 2007.
MILLESIME 2001 : médaille d'argent Concours général Agricole de Paris 2003 + 1 étoile guide Hachette 2005.
MILLESIME 2000 : médaille d'argent Concours Bordeaux Aquitaine 2003 + 1 étoile guide Hachette 2004.

