



Éclipse - AOP Bordeaux

La cuvée GlouGlou du Domaine.

Entendez par là qu'une fois la bouteille ouverte, ne soyez pas en retard...

Elle ne dure que très peu !

Inspiré des vins frais et digestes de régions plus tempérées, aux terroirs plus fins et souples, ÉCLIPSE représente la légèreté et l'intensité aromatique d'un vin rouge adapté aux fortes chaleurs d'été... Aux moments sous le soleil où l'on préfère habituellement se lier d'amitié plus avec les blancs et les rosés... Aux palais peu copains avec les tanins, en recherche de tension et de croquant...

Cette expression d'un 100 % Merlot éclatant résulte de nos choix stratégiques. Nous décidons de vendanger ces jeunes parcelles un peu plus tôt que la moyenne afin de conserver le côté primaire du jeune fruit.

Nos vinifications très courtes (seulement deux jours) en cuve inox permettent d'accentuer la fraîcheur et l'équilibre. Enfin, pas de vin de presse pour structurer le vin : sa texture élégante et ses tanins subtils sauront vous séduire dès les premières gorgées, autour de moments conviviaux.

Description :

Couleur rubis et limpide, nez très intense de petits fruits rouges (fraise et groseille), complété par des notes de fruits exotiques. Une attaque fraîche, un jus croquant et léger, très digeste. Peu d'alcool et une présence timide de tanins fins et soyeux. Un rouge léger à boire frais, avec une belle buvabilité.

Accords / Moments :

Parfait pour les braseros d'été, les planches de charcuteries et de fromages à pâte molle, les volailles et la cuisine asiatique. Tous les plats à base de tomates, avec une certaine acidité, s'accorderont à merveille avec la fraîcheur de cette cuvée.

Température de service :

À boire plus frais que la moyenne des vins rouges : 12 à 13 °C.

Potentiel de garde :

Nous vous conseillons de déguster ce vin dans les deux ans afin de préserver l'énergie et l'intensité de son fruité.