



Partage - AOP Bordeaux

Le Merlot Pur du Domaine.

La simplicité dans ce qu'elle a de plus noble.

Cette cuvée, c'est notre vision du Bordeaux d'aujourd'hui : un vin franc, accessible et vibrant, qui mise tout sur le fruit et la sincérité du terroir.

Ici, pas d'élevage en bois ni d'artifice — juste le plaisir d'un Merlot juteux et croquant, né de vignes âgées, bichonnées, complétées par de jeunes parcelles pleines d'énergie. Des rendements sages (38 hl/ha), un terroir argilo-calcaire vallonné, et une vinification précise, très peu sulfitée (moins de 20 mg/L de SO₂ total) : tout est pensé pour préserver la pureté, la fraîcheur et la buvabilité.

Description :

Robe sombre et intense, nez franc et expressif de fruits rouges mûrs.

En bouche, un jus gourmand et éclatant, enveloppé par une matière douce et délicieusement équilibrée.

Un vin chaleureux, direct et convivial, taillé pour les grandes tablées et les rires qui s'allongent.

Accords / Moments :

C'est le vin des grillades d'été, des volailles rôties, des viandes rouges ou même d'un dessert chocolaté.

Et quand l'envie vous prend, ouvrez-le simplement à l'apéro, autour d'une planche de fromages et de charcuteries, ou même d'une pizza : il fera le reste.

Température de service :

À savourer entre 14 et 18 °C, selon la saison et l'envie.

Potentiel de garde :

À boire dès maintenant dans sa jeunesse pour profiter de tout son éclat. Mais les plus patients pourront le conserver jusqu'à 5 ans, pour découvrir une expression plus sage et épicee de ce Merlot généreux.