

Château Merville

Saint Estèphe

*Un vin riche, plein et souple avec beaucoup de fruit mûr (cassis, cerise) nuancé de notes épicées
Et des tannins fondus agréablement boisés.
A déguster sur des viandes rouges rôties et du gibier.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Dans la commune de St Estèphe, sur le point culminant. Certaines parcelles sont à côté du Château Haut Marbuzet et du Château Tour de Pez.

SUPERFICIE : 25 hectares.

NATURE DU SOL : Coteau argilo-calcaire.

ENCEPAGEMENT : 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

VENDANGES : Vendanges manuelles à maturité.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle dans des cuves ciment thermo régulées. Cuvaison longue (21 jours).

ELEVAGE: Pendant 12 à 18 mois en barriques renouvelées par quart tous les ans.

PRODUCTION MOYENNE : Environ 110 000 bouteilles par an.

