



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Méric Cru Bourgeois

Appellation : MEDOC

Cépage : 52 % Cabernet Sauvignon 34 % Merlot 14 % Petit Verdot

Région : Bordeaux

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées à des températures modérées (autour de 26° C) pour tirer partie de tout le fruit. Micro-oxygénation. Extraction douce. Cuvaision, macération sous marc après la fermentation alcoolique entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique sous marc. Élevage : 18 mois sur chêne français.

Garde : C'est un vin qui s'apprécie dès aujourd'hui, et qui évoluera favorablement dans les 5 à 10 ans suivant son évolution.

Dégustation : La robe brillante est rouge grenat avec une teinte profonde. Le nez est marqué par un fruit expressif de petits fruits rouges frais se fondant subtilement à des notes toastées. Avec des tanins fins bien mûrs, la bouche pleine et charnue offre un bel équilibre avec beaucoup de fraîcheur. La finale est fruitée avec des notes de griottes et de cassis, longue et très charmeuse

Accords : Viandes Rouges, Confits de Canards, Fromages.

Producteur : Le Chevalier Méric, célèbre Croisé, fit alors la promesse d'enterrer son armure d'or sous un chêne de son domaine s'il revenait sain et sauf des croisades. Ayant tenu promesse, il eût alors l'immense honneur d'être anobli par le Roi Saint-Louis. Le domaine du Château Méric était alors le plus grand vignoble du Médoc, il fût morcelé par le Comte de Lussay qui dilapida la fortune des demoiselles de Rosemond héritières du vignoble. Le terroir de Château Méric déjà cité « Crû Bourgeois » dans la 2ème édition du Ferret 1868 en tête de la commune de Jau Dignac et Loirac. Les vins de Château Méric étaient appréciés pour leurs finesses, les tanins soyeux mariés à des arômes de fruits rouges et de vanille, qui en faisaient un vin particulièrement recherché. La nouvelle équipe dirigeante a fait renaître le nom et la réputation en conjuguant la tradition et les technologies de pointe de vinification et d'élevage du vin.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com