

# AOC BORDEAUX MERLOT

« Avec cette AOC Bordeaux Merlot, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de référence. Cette cuvée est le parfait l'équilibre entre la typicité et la modernité. Un vin au profil aromatique intense sur des notes fruitées et épicées. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



## UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Bordeaux est très certainement une des plus célèbres régions viticoles de France. Plantée en majorité de **cépages rouges**, le Merlot est largement présent au sein de la région bordelaise où il **exprime pleinement son potentiel**.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

En collaboration avec ses **partenaires historiques**, Maison Castel sélectionne les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation pour réaliser un vin d'exception. Les œnologues procèdent à un suivi des parcelles chez leurs partenaires selon un cahier des charges précis, afin d'amener les raisins à une **maturité optimale**. Cette cuvée est le fruit de l'assemblage entre la tradition et la modernité. La base de la cuvée est un Merlot vinifié selon le **savoir-faire bordelais** : des extractions adaptées à chaque millésime ainsi qu'une cuvaison longue apportent la **matière et le volume de la cuvée**. Une partie est élevée sous-bois afin de rehausser le fruit et apporter de la rondeur à l'assemblage. **La densité et l'aromatique intense** de fruits noirs, épicée, très moderne sont quant à elles apportées par le Cabernet-Sauvignon vinifié en flash-détente, technique optimisant l'extraction des **composés aromatiques et phénoliques**.



Robe **grenat intense et brillante**



Un **nez complexe**, alliant avec finesse des notes intenses de **fruits noirs et d'épices**



Avec une **attaque concentrée, très fruitée**, ce vin vous offre un **beau volume en bouche** et une **finale ronde et soyeuse**



**Viandes rouges, fromages à pâtes dures, desserts au chocolat**. Sa recette phare ? Entrecôte aux cèpes



À servir entre **16 et 18°C**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**

