

La Générosité

un
Vigneron
Optimiste

Merlot Noir sur argiles en Haut-Médoc - Millésime 2022

Ou l'interprétation d'un plaisir intense autour du fruit par nos vieilles vignes de Merlots sur argiles, élevé 9 en amphores d'argiles naturelles, promesse de beaux moments de partage !

Viti / Vini

Vieilles vignes de Merlot noir en cordon de Royat sur
une parcelle très argileuse
Légers pigeages sublimant le fruit
Élevage de 9 mois en amphores italiennes d'argiles
naturelles et cuve inox

La dégust

Du fruit et de l'intensité. Une cuvée lumineuse,
riche et plein d'arômes, traduction de son terroir
argileux.
2022, millésime grandiose et solaire, se traduit ici
par une complexité profonde, d'abord secrète, puis
immense une fois aérée.
Ce côté épais, on le retrouve en bouche, avec la
gourmandise du fruit. On en a littéralement « plein
la bouche ».

Recos de service

Cette densité de matière, à la fois suave et
gourmande, appelle deux situations :

- 1) Soit déguster ce grand vin pour lui-même sur le
fruit, avec des amis bien choisis.
- 2) Soit une belle table avec des plats riches en
goûts qui répondront à la texture ronde et
veloutée du Merlot noir. Convoquons ici des
petites côtelettes d'agneau rapidement saisies
accompagnées de pommes de terre grenailles au
sel de Salies de Béarn.

