Château Merville **2015**

Ambrosia

le Château Merville, propriété de 10 hectares est situé au lieu dit de l'Hôpital au sein du prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Cette propriété appartient également au Château Coutelin-Merville, Cru Bourgeois qui fût classé en 1932 lors de la création du classement. Depuis plus d'un siècle, il est la propriété de la famille Estager, originaire de Corrèze depuis 1902.

En 1987, à la mort de Guy Estager, ses enfants reprennent l'exploitation. Bernard, expert-comptable qui a tout quitté pour reprendre le domaine et perpétuer la tradition familiale en obtenant les diplômes nécessaires. François, qui apporte son appui inconditionnel et une collaboration constante.

Producteur : Ambrosia

Pays : France

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Estèphe

Millésime: 2015

Cépages: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 15142298

Prix (licencié): 32,11$

Prix (particulier): 37,12$

VITI-VINI

Type de sol
Sols argilo-calcaire. Vendanges manuelles.

Vinification
Sélection parcellaire. Égrappage total. Fermentation du moût en cuves ciment thermorégulées. Maintien des températures autour de 28°C. 1 à 2 remontages journaliers. Longue cuvaison.

Élevage
1 à 3 soutirages suivant la dégustation. Collage à l'albumine d'œuf. Élevage de 18 mois en cuves.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation
Belle couleur rouge limpide et déjà évoluée. Le nez révèlent des notes de prunes et d'épices. En bouche les fruits rouges dominent enrobées par des tanins soyeux.

Accords vins et mets
Délicieux pour accompagner un plat de viande (bœuf, agneau ou gibier). Tout aussi gourmand avec un magret de canard et idéal pour terminer avec un plateau de fromages.

Pour un meilleur service
Servir entre 14 et 16°C.

Temps de garde suggéré
Prêt à boire mais bon potentiel de garde. À son apogée en 2025.