



BLAYE

CUVÉE M



Terroir :

Argilo-graveleux

Age de la vigne :

20 ans et plus

Cépages :

100% merlot

Vinification et élevage :

Sélection parcellaire. Macération préfermentaire à froid. Vinification intégrale en fûts de chêne de 900 litres. Elevage de 18 mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Robe pourpre

Au nez notes de fruits noirs avec un boisé élégant

En bouche, le fruit rouge cède la place élégamment à la barrique, arômes de cèdre, fruits acidulé, tabac brun. La douceur du bois donne une note équilibrée

Accords mets/vins :

Idéal servi avec du canard confit, des viandes rouges, des gibiers.

Température de dégustation :

18°C

Garde :

10 15 ans