

Domaine Méry Melrose

Lorsque la viticulture et la vinification fonctionnent en harmonie, le résultat est naturellement un vin élégant. Domaine Méry Melrose est un domaine familiale, un vignoble biologique indépendant et un chai situé au cœur du 1^{er} Cru du Cognac, la Grande Champagne. Dirigés par François Méry (quatrième génération de distillateur de Cognac, viticulteur bio et maître de chai) et Janis Melrose (agricultrice biologique et vinificatrice), nos vins du domaine sont entièrement vinifiés à partir de raisins biologiques, nous cultivons, vinifions et embouteillons dans notre chai à Salles-d'Angles, où nous travaillons et vivons avec nos enfants, chat, chien et âne.

Pour la première fois, nos enfants ont été impliqués dans la mise en bouteille et ont conçu les étiquettes, notre fille de 7 ans a conçu le dessin de l'abeille pour le Cabernet Sauvignon 2016.

Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin

~ Victor Hugo

CABERNET SAUVIGNON

Vieilli pendant 12 mois en barrique chêne français et américain

Millesime : 2016

Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon

Appellation : IGP Charentais

Sol et Vignoble : Argile et calcaire /
Age moyen des vignes 12 ans

Couleur : Rouge intense.

Arômes : Vanille, fruits rouge.

Dégustation : Fruits noirs et rouges mûrs, structure tannique et notes herbacées, avec un petite pointe de tabac.

Vieillessement : Ce vin donne le meilleur des deux mondes: fantastique quand il est jeune, cependant une garde attentive pendant 4-7 ans sera récompensée. (MEB le 26 février 2018)

Suggestions : Le Cabernet Sauvignon se marie bien avec l'agneau, le bœuf, le lapin (les viandes à forte saveur). Servir avec les fromages ; Tomme de Chèvre, Cantal, Ossau-Iraty.

Température de service devra se faire aux alentours de 16 / 18°C.

	TAV	Total SO ²
Analyse :	13,5 %	30 mg/L

