

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 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 fils de 6 ans a conçu le dessin poisson pour le Chardonnay 2017.

Le joyau de l'air est le soleil - le joyau de la maison est l'enfant

~ Proverbe chinois

Millesime : **2017**

CHARDONNAY

Cépage : 100 % Chardonnay

Appellation : IGP Charentais

Sol et Vignoble : Argile et calcaire /
Age moyen des vignes 15 ans

Couleur : Lumineux, soleil d'or.

Arômes : Fraîcheur, fruité du raisin et la fleur blanche .

Dégustation : Fruit de la passion, un peu de gras et une longueur en bouche légèrement minérale.

Vieillessement : Fantastique maintenant ce vin a été fait et mis en bouteille pour boire dans les 24 mois suivant la mise en bouteille (MEB le 27 février 2018)

Suggestions :

Parfait avec des aliments légers et délicats comme les crustacés crus et légèrement cuits comme le crabe et les crevettes, le poisson cuit à la vapeur ou grillé, les pâtés de poisson, le poisson, les terrines de poulet ou de légumes et les pâtes aux légumes printaniers. Aussi bien avec des soupes de légumes crémeux -

« particulièrement bon avec les huîtres »

Température de service idéale entre 9 et 11 ° c.

Analyse :

TAV	Total SO ²
13 %	88 mg/L

