



MÉRY MELROSE

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

~ Victor Hugo

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.

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.

vin biologique

CABERNET SAUVIGNON



*Vieilli pendant 12 mois en barrique
chêne français et américain*

Millesime : **2017**

Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon

Appellation : French Table Wine

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

Couleur : Rouge intense.

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

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 septembre 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.

Analyse :

TAV	Total SO ²
12%	67 mg/L