



« Secret du Caveau »

Bordeaux 2023



Cette cuvée « Secret du Caveau » provient d'une parcelle de 2 ha, c'est la plus vieille vigne de la propriété (80 ans). Elle est située plus précisément sur un montil graveleux. Le montil est une couche épaisse de graviers argileux-siliceux avec en profondeur de la crasse de fer. Les raisins de merlot arrivent toujours à une maturité parfaite en raison de la précocité du terroir et du rendement très faible ; (environ 35hl/ha)

Encépagement

- 5500 pieds / hectare
- Merlot 100%

Millésime

2023

Commentaires de dégustation

Cuvée prestigieuse, les expressions du sol de graves se manifestent dans toute leur splendeur.

Superbe douceur en bouche, velouté, d'une grande intensité de fruits suivi d'une longue finale. Ce vin est flatteur et gourmand et à partager entre amis.

Temps de garde

Le temps de garde est de 3 à 5 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

Service

La température de service la plus appropriée est de 14°C. Vous pouvez associer ce vin avec des entrées, des plats de viandes blanches, en sauce, agneau ou plats épicés sans oublier les plateaux de fromages variés.