

Gallen de Château Meyre Bio 2017

Culture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Un second tri est effectué au chai après éraflage et égouttage par table vibrante. La macération est raisonnée d'après un suivi quotidien. Chaque cuve a son programme particulier de remontage qui peut atteindre une fréquence de 4 cycles par jour. Les macérations n'excèdent pas 21 jours et les températures de fermentation peuvent varier de 26 à 30 °C suivant les millésimes. Fermentation malolactique effectuée en barriques neuves. Élevage raisonné en barriques de chêne merrain de 15 à 18 mois en fonction du millésime. Parc à barriques renouvelé chaque année par moitié. Collage au blanc d'œuf.

Accompagnements : Accompagnera parfaitement du gibier, l'agneau, le bœuf, le veau, les truffes.

"Robe rubis d'une belle intensité. Il livre un bouquet riche et complexe avec des parfums de fruits noirs relevés par des arômes de bois toasté. En bouche, ce vin offre une bonne vivacité, une belle longueur et des tanins qui font penser à un bon potentiel de vieillissement. Potentiel de garde : 15 à 20 ans."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Margaux**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CB/6**



Château Meyre

Situé au cœur du Médoc et des terroirs de Moulis et Margaux, le Château Meyre cultive la vigne depuis plus de 3 siècles. En 1876, le domaine figure parmi les tous premiers crus d'Avensan et le classement de 1832 lui confère la classification de Cru Bourgeois. Ce classement sera confirmé en 2003. La propriété couvre 17 ha autour d'Avensan, à 30 km au nord de Bordeaux. En 1992, le vignoble s'est étendu par l'acquisition de 2 ha sur la commune de Soussans, appellation Margaux.

Une longue évolution de culture raisonnée depuis 1994 aboutit à la culture biologique en 2008. 2011, premier millésime certifié bio. La conversion biologique s'étend maintenant à toute la propriété avec de nouveaux investissements qui accompagnent cette orientation.

Devant le château, les terrains sont de type calcaire, riches en matières organiques, bien drainés. Sur l'autre partie du vignoble, plus proche de la Gironde, le sol est composé de graves quaternaires qui se caractérisent par une tendance à la sécheresse, et par une quantité de matières organiques faibles, de type acide. Sur ce sol graveleux, l'inter-rang est ensémené de céréales ou de légumineuses qui aident à le structurer et à compenser le déficit en matières organiques. Le climat océanique tempéré et humide est le deuxième élément du terroir. Il favorise généralement une maturité progressiv



NOTRE SÉLECTION CH MEYRE



Château Meyre Bio 2018

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Haut-Médoc Cru Bourgeois**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **40% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**
