

MERLOT
De
LYNE

De Lyne

Appellation : Bordeaux

Cépages : 100% merlot

Terroir : 10 ha, 5 ha sur sols argilo-calcaire (Génissac) et 5 ha sur sols sablo-graveleux (St Sulpice de Faleyrens et Ste Terre).

Vignes : Âge moyen 35 ans, densité 5 500 pieds/ha, vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeillage et vendange en vert, amendements organiques exclusivement. Table de tri.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 200 hl, délestages et pigeages, cuvaison longue (30 jours). Elevage en barriques d'un vin pendant 14 mois.

Commentaires de dégustation :

- Guide Hachette :

« Issu du seul merlot, il marie au nez les fruits noirs, la réglisse et le café. La bouche révèle un équilibre plaisant entre la fraîcheur, la rondeur, un boisé fondu, des tanins fermes et une finale persistante. » (*millésime 2008*)
+ 10 fois cité avec des étoiles depuis 1995
dont 2 Coups de Coeur.

- Concours de Bordeaux :

Médaille d'Argent (*millésime 2010*)
Médaille d'Or (*millésime 2005*)

- Los Angeles Wine Challenge :

Médaille de Bronze (*millésime 2008*)

