PUR MERLOT ROUGE

MEDEVILLE COLLECTION



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Dans cet assemblage de plusieurs millésimes de merlot, vous découvrirez toute la richesse aromatique de ce cépage et sa capacité à produire des vins fruités, souples et charnus.
Ce joli cépage est apparu au XVIII ème siècle et notre famille le cultive depuis 1826 dans la région autrefois appelée « les grandes côtes » . Exposé Sud - Sud Ouest, sous un bel ensoleillement, nos plus anciennes parcelles sont maintenant consacrées à l'élaboration de ce vin de France.
Sous le climat doux et tempéré de notre Sud-Ouest, ce cépage emblématique développe des arômes de fruits rouges, de fruits noirs et même des notes épicées.
Des fermentations naturelles et un élevage traditionnel dans nos chais centenaires sont les garants de sa belle expression.

Accords mets et vins

Viandes, charcuterie, grillades, légumes, fromages

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Arnaud Medeville
Domaine : Medeville
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Des terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux sur les plaines hautes et des terres argilo-calcaires sur les sommets
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Mécanique
Viticulture : Nos sols sont à la fois notre outil de travail, notre patrimoine et notre histoire mais ils sont surtout les garants de la qualité de nos vins. Depuis 8 générations nos pratiques culturales visent à les préserver.
Vinification : Fermentations naturelles et élevage traditionnel de chaque millésime avant assemblage
Elevage : Elevage, partiel en barriques et en cuves souterraines creusées à même la roche par notre grand-père au début du 20ème siècle.

Dégustation

Robe : Une belle robe brillante rouge rubis
Nez : Le nez est expressif avec des notes fruitées (mûre, groseille)
Bouche : En bouche, les arômes de fruits s'équilibrent sur des notes épicées et vanillées
Finale : Le vin est charnu, avec des tanins souples et d'une jolie persistance aromatique
Garde : 3 ans et plus
Température de service : Entre 14 et 16 ° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1826, le savoir faire Medeville est transmis de génération en génération. Medeville Collection représente la 8ème génération : une sélection minutieuse des meilleurs vignes, cépages, et cuvées issues de nos 180 hectares de vignes. Les vignobles Medeville s'étendent sur les deux rives de la Garonne dans 11 appellations d'origine contrôlée : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Graves, Cadillac Côtes de Bordeaux, Première Côtes de Bordeaux, Entre Deux Mers, Cadillac et Sauternes. En 1826, Jérôme Medeville, tonnelier à Cadillac, achète le Château Fayau, « une chartreuse entourée de douze hectares de vignes d'un seul tenant clos de murs et de haies vives ». Au fil des années, la famille Medeville s'agrandit, en rachetant des domaines aux alentours du Château Fayau. Chaque génération a depuis, apporté sa pierre à l'édifice. Grâce à une gestion intelligente des successions et un profond amour de la terre, les descendants de Jérôme et Numa continuent d'agrandir et de moderniser leur superbe outil de travail. Aujourd'hui, sept générations plus tard, ce sont Jean et Marc Medeville qui avec passion, tradition et innovation, dirigent l'exploitation. Le Château Fayau qui reste le cœur du domaine, commande aujourd'hui près de 180 hectares répartis en 11 châteaux situés sur les deux coteaux de la Garonne Depuis plusieurs années, nous sommes engagés, avec d'autres viticulteurs du Bordelais, dans une démarche environnementale. Nous sommes soucieux de l'impact de nos activités sur l'environnement. C'est pour cette raison que nous avons choisi de mettre en place un Système de Management Environnemental (SME). Cet outil de gestion de l'entreprise vise à améliorer, de façon continue, nos performances environnementales. Grâce à ces démarches nous avons obtenu cette année la double certification ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Une nouvelle étape vient d'être franchie pour être au plus près des attentes du consommateur tout en étant respectueux de l'environnement. Aujourd'hui, place à une nouvelle génération ; Arnaud Medeville, passionné, amoureux du vin et proche du vignoble depuis toujours a sélectionné pour vous différentes gammes de vins par tendance de consommation. Sa sélection intervient à la base du vignoble en identifiant les meilleures parcelles des terroirs ainsi que les cépages les plus adaptés. Ensuite, ses différents choix de vendange, de vinification et d'élevage ont été effectués en étroite collaboration avec sa famille c'est-à-dire Jacques, Jean et Marc Medeville et ainsi que leurs œnologues conseils.