



PASSERAT

VIN DE FRANCE

100 % Merlot

Vendange passerillée sur pied

Un millésime 2018 très chaud et sec a laissé apparaître dès la mi-septembre un dessèchement partiel des raisins sur nos parcelles de Merlot Grande Réserve. Déjà trop riches en sucre lors des vendanges manuelles, nous avons décidé d'aller jusqu'au bout d'une technique ancestrale, mais peu Bordelaise : le passerillage sur pied.

Vendangés trois semaines plus tard avec une concentration extrême, c'est une nouvelle facette de notre cépage principal qui se dévoile dans cette cuvée unique. Une acidité naturellement très élevée vient contrebalancer à merveille la densité de raisins mûrs à l'extrême! Un type d'équilibre qui fait voyager hors de la Gironde...

Élaboration : Fermentation totale en petite cuve inox.

Élevage : 3 ans en barrique de chêne français de 225 litres en oxydatif. Peu d'ouillages.

À déguster en dessert ou sur un fromage bleu accompagné de quelques figues !

Rendement : 2 hl/ha **Degré d'alcool :** 17 % Vol.

Production : ~ 400 bouteilles de 50 cl

Sols : Graves, Argile et Calcaires

