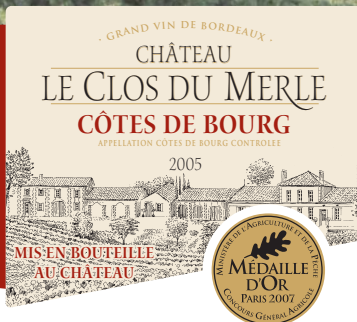




Fidèle à la grande qualité du millésime 2005, ce vin à la robe pourpre, offre un nez intense de myrtille et de mirre, avec des notes réglissées et poivrées. Sa bouche est ample, puissante, avec des tanins charnus et une finale persistante de petites baies noires, de vanille et de cerise confite. Sa structure et l'intensité de ses arômes lui assurent un bon potentiel d'évolution. Un beau vin à déguster sur des brochettes de dinde.



Gold Medal
Paris 2007

Château Le Clos du Merle

COTES DE BOURG 2005



Tasting Notes

True to the high standards of the 2005 vintage, this crimson-hued wine boasts an intense bouquet of blueberry and blackberry with hints of liquorice and pepper. It is full and powerful on the palate, with fleshy tannins and a long-lasting finish of berries, vanilla and crystallized cherry. Its structure and intense flavours are signs of good ageing potential. A lovely wine that will go perfectly with turkey grilled on a skewer.

Owner:

Philippe Estournet

Location:

Saint-Ciers de Canesse

Type of Soil:

Clay-limestone

Grape Varieties:

60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Winemaking Techniques:

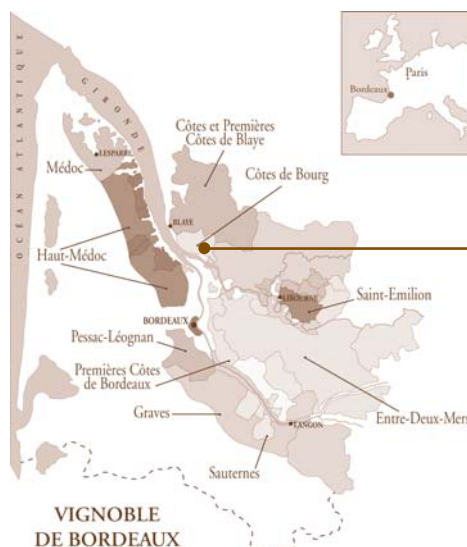
Total de-stemming, slight crushing, temperature control. Macerated for three weeks in vats.

Maturing:

12 months in vats and barrels

Production:

16,000 bottles



Château
Le Clos du Merle