CHEVESSAC BLANC

MERLET

Autres Apéritif Vin de Liqueur

Une longue tradition familiale reposant sur un terroir unique et un savoir faire reconnu sont les clés de la qualité des Pineaux Chevessac de Merlet. La légende voudrait que le Pineau des Charentes soit l'oeuvre d'un vigneron charentais qui, au 16ème siècle, versa par mégarde du moût de raisin dans une barrique qui contenait de l'eau-de-vie de Cognac. Il remisa alors ce fût dans le chai du domaine. Quelques années plus tard, il eut alors la surprise d'y découvrir un merveilleux vin. Le Pineau est donc le fruit de l'union harmonieuse d'un moût de raisin à peine fermenté avec de l'eau-de-vie de cognac. Elevé en fût de chêne pendant des années, le mélange se bonifie et se parfait lentement.

Accords mets et vins

En cocktail ou seul en apéritif ou en vin de dessert. Il s'accorde avec du melon, de la volaille et des tartes aux fruits.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 17 %
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Région : Cognac
Âges : Minimum 2 ans
Packaging : 1 bouteille
Domaine : Distillerie Merlet & Fils

Dégustation

Robe : Dorée
Nez : Le nez, d'une grande complexité, révèle des notes de tilleul, de fleurs de vigne et surtout de fruits à chair jaune.
Bouche : Des saveurs de pêche et de pâte de coing se mêlent à de subtiles touches de vanille et de miel.

Caractéristiques

Elevage : Vieilli en fût de chêne

HISTOIRE DU DOMAINE

L'aventure Merlet remonte au 18ème siècle, époque où la famille se consacre déjà à la viticulture. Ensuite, en 1850, Firmin et Vivien-Eugène Merlet installent leur 1er alambic près du village de St Sauvant et se lancent dans la distillation. Ils deviennent bouilleurs de crus. C'est avec Edouard que la famille commence à fournir des grandes maisons de négoce de cognac. Guy Merlet pérénisera ensuite l'activité familiale. Gilles reprends les rênes de la distillerie en 1973, contexte difficile pour le cognac. il entreprends de diversifier les activités notamment en plantant des pieds de cassis. Il développe alors une gamme de liqueurs de fruits artisanales. En 2005, Pierre et Luc, les 2 fils de Gilles, le rejoignent pour soutenir le développement de la distillerie et de ses marques.

Plaisirs du vin
La Rochelle