



## Château Le Grand Verdus - La Petite Merlotte



Domaine	Château Le Grand Verdus
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	Bordeaux Supérieur



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	La Petite Merlotte
Millésime	2023
Cépages	100% Merlot
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	9,00 € <b>8,50 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Le **Château Le Grand Verdus** est un domaine familial historique situé sur les coteaux de l'Entre-deux-Mers, aux portes de Bordeaux. Transmis de génération en génération, il est aujourd'hui conduit par la famille Le Grix de la Salle, avec une vision à la fois exigeante et innovante. Le vignoble repose sur des sols argilo-calcaires favorables à des vins précis et équilibrés. Le domaine est engagé dans une viticulture raisonnée, attentive au respect de l'environnement. Château Le Grand Verdus se distingue par son style élégant, accessible et fidèle à l'identité bordelaise.

### Caractéristiques du vin

La cuvée « **La Petite Merlotte** » 2023 du **Château Le Grand Verdus** met à l'honneur un Merlot expressif et tout en finesse. Le nez est marqué par des notes de fruits rouges croquants, de cerise et une touche florale. En bouche, le vin est souple, rond et immédiatement accessible, avec une belle fraîcheur. Les tanins sont délicats et bien fondus, apportant un réel confort de dégustation. La finale est harmonieuse, gourmande et élégante. Une cuvée conviviale, moderne et parfaitement équilibrée avec un énorme rapport qualité / prix.

### Consommation et garde

Vin à déguster dans les 4 ans. N'oubliez pas le petit passage en carafe.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Cette cuvée s'accorde parfaitement avec des viandes blanches rôties, comme un poulet fermier ou un filet de veau. Elle accompagne également très bien des plats de cuisine familiale, tels qu'un hachis parmentier ou des pâtes à la sauce tomate. À table, elle fonctionne aussi avec des fromages à pâte molle peu affinés. Un accord simple, gourmand et tout en souplesse.





## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Comprendre les tanins dans le vin rouge : rôle, sensations et impact à la dégustation

Les **tanins** sont souvent perçus comme un élément technique, parfois intimidant, du vin rouge. Pourtant, ils jouent un rôle fondamental dans sa structure, son équilibre et son potentiel de garde. Présents naturellement dans la peau, les pépins et parfois les rafles du raisin, ils sont extraits lors de la vinification et influencent directement la sensation en bouche.

À la dégustation, les tanins se traduisent par une sensation de sécheresse ou d'astringence, comparable à celle d'un thé infusé trop longtemps. Selon leur qualité, ils peuvent être fins et soyeux, apportant élégance et longueur, ou plus fermes et marqués dans la jeunesse du vin. Leur expression dépend du cépage, du terroir, du millésime, mais aussi des choix du vigneron, notamment en matière d'extraction et d'élevage.

Les tanins jouent également un rôle clé dans le **vieillessement du vin**. Ils agissent comme une véritable colonne vertébrale, permettant au vin d'évoluer harmonieusement avec le temps. Au fil des années, ils se fondent, s'assouplissent et gagnent en complexité, donnant naissance à des textures plus veloutées et à des arômes plus profonds.

Il est aussi important de noter que la perception des tanins dépend fortement du **contexte de dégustation**. Un vin tannique paraîtra souvent plus souple lorsqu'il est servi à la bonne température et accompagné d'un plat adapté. Les protéines et les matières grasses des viandes atténuent leur astringence, rendant l'ensemble plus harmonieux. Le temps d'aération, en carafe ou simplement dans le verre, contribue également à polir les tanins et à révéler toute la finesse du vin.

Comprendre les tanins, c'est donc mieux choisir son vin, mieux l'accorder à table et, surtout, mieux en apprécier la texture et l'équilibre.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)