

Offre Barriques – PRIMEURS 2024

Titre de réservation à retourner par mail ou à SAS Jean Merlaut – 45 Route de Dudon – 33880 Baurech

Château SAINTE CATHERINE 2024 **Bio** Cadillac Côtes de Bordeaux Rouge

"Nuances de cassis complétées par une touche de garrigue dans le bouquet de Sainte-Catherine. De bonne densité, le vin bénéficie de l'appui de tannins parfaitement intégrés. Il cumule saveur et fraîcheur, ce qui permet de l'apprécier dans sa jeunesse." 2026-2032 **86/100 Yves BECK**

"Le nez offre une certaine concentration. Il exprime les notes de griotte, de cerise rouge, de cassis, de fraises de bois, associées à une touche de pivoine, de réglisse, de cacao amer, ainsi que de feuille de cassis en fond. La bouche reflète la jutosité au nez : on retrouve les saveurs de griotte, de cerise rouge acidulée, de cranberries, de framboise acidulée et de fraise croquante, ainsi que de réglisse, de pivoine en fond et de feuille de cassis. Les tannins sont fermes, mais pas accrochants et équilibrés par une acidité salivante. Bonne longueur avec une touche amère de cranberries et de cerise sauvage. L'attaque est un peu gazeuse, avec un côté fermenté". **88-89/100 Vert de Vin**

1/4 Barrique **72** bouteilles
8,00 €ttc la bllé
288 €ttc à la
réservation + 288 €
ttc avant livraison.
Total 576 € ttc

1/2 Barrique **144** bouteilles
7,75 €ttc la bllé
558 €ttc à la
réservation + 558 €
ttc avant livraison.
Total 1116 € ttc

1 Barrique **288** bouteilles
7,50 €ttc la bllé
1080 €ttc à la
réservation+1080 €
ttc avant livraison.
Total 2160 € ttc



Château Labadie 2024 Médoc

"Encore bien marqué par son élevage, Labadie 2024 révèle des nuances d'eucalyptus, de grenadine et de cassis. Doté de tannins veloutés et d'une structure croquante, le vin va gagner en harmonie au cours des mois à venir, respectivement assimiler son élevage." 2027- **2037 88-89/100 Yves BECK**

"Le nez est fermé au début, mais après l'aération, il exprime les notes de griotte, de cerise bigarreau, de framboise, de pivoine, de réglisse, de vanille, une pointe de chocolat et de menthe sauvage. La bouche est juteuse, avec une pointe de prune noire en attaque, de chocolat, puis des fruits acidulés (cerise rouge, griotte, framboise, cassis), une bonne amertume de cacao, les notes de réglisse, de café, de toasté et de fumée. Les tannins bien construits, fins, un peu serrés. Bonne structure et acidité, longueur moyenne." **89-90/100 Vert**

1/4 Barrique **72** bouteilles
7,75 €ttc la bllé
279 €ttc à la
réservation + 279€
ttc avant livraison.
Total 558€ ttc

1/2 Barrique **144** bouteilles
7,50 €ttc la bllé
540 €ttc à la
réservation + 540€
ttc avant livraison.
Total 1080 € ttc

1 Barrique **288** bouteilles
7,25 €ttc la bllé
1044 €ttc à la
réservation+1044€
ttc avant livraison.
Total 2088 € ttc

Adresse de Réservation

Nom Prénom :

Adresse :

Code postal :

Téléphone :

Localité :

Signature :

Email :

Référence bancaire : Code banque : 30003 Code guichet : 00370 N° compte : 00020384172 Clé RIB : 92

IBAN : FR76 3000 3003 7000 0203 8417 292 BIC-ADRESSE SWIFT : SOGEFRPP

SAS Jean Merlaut 45 Route de Dudon 33880 BAURECH Tél : 05 57 97 77 35 – Mail : info@jean-merlaut.com