Wijnfiche

Confidences de Prieuré-Lichine | Margaux Merlot - Cabernet Sauvignon France (MARGAUX) — 2022

Domaine

Ch. Prieure Lichine

Château Prieuré-Lichine est un 4e Grand Cru Classé de Margaux, dont l'histoire remonte au XIIe siècle, lorsque des moines de l'abbaye de Vertheuil y fondèrent un prieuré. En 1951, Alexis Lichine, surnommé le « pape du vin », prit possession du domaine et lui donna son nom deux ans plus tard. Il agrandit le vignoble, modernisa les chais et fit restaurer les anciens bâtiments monastiques. Aujourd'hui, le château appartient au groupe Ballande. Le domaine compte environ 78 hectares de vignes répartis sur cinq communes de l'appellation Margaux. La grande diversité des parcelles et des terroirs constitue un élément essentiel de l'identité du château. Le domaine pratique une viticulture durable et est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2019.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement et soigneusement triés. La fermentation dure environ 28 à 30 jours afin d'extraire toute la richesse aromatique et la structure du millésime. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français, dont 40 % de deuxième vin et 60 % de troisième vin, apportant finesse et complexité tout en préservant l'expression du fruit.

Dégustation

Robe rouge rubis profonde. Le nez dévoile des arômes de prune mûre, de cassis et de myrtille, complétés par des notes de violette, de thé noir, de cèdre et une délicate touche épicée et terreuse. La bouche est souple et généreuse, portée par un fruit noir mûr, des tanins fins et une belle fraîcheur qui apporte équilibre et élégance. La finale est longue, raffinée et typiquement Margaux.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Fromage - fort | Filet de canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

