



**MILLÉSIME** : 2024

**CÉPAGE** : Merlot 100%

**TERROIR** : Élaboré à partir de Merlot cultivé sur un sol mêlant argile, sable et calcaire, ce vin bénéficie d'un terroir équilibré qui apporte à la fois souplesse, fraîcheur et structure, tout en favorisant une belle expression du fruit.

**VINIFICATION / ÉLEVAGE** : Le château Vieux Blassan a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. La vinification est conduite avec une cuvaison d'environ quinze jours et une fermentation maîtrisée autour de 22 °C afin de préserver l'éclat du fruit et d'obtenir une matière harmonieuse. Cuves inox pendant 6 mois pour affiner l'ensemble et conserver l'éclat des arômes.

**DÉGUSTATION** : La robe présente une belle teinte rubis, lumineuse et attrayante. Le nez est gourmand, marqué par des notes d'épices et de fruits rouges. En bouche, le vin se montre rond, souple et soyeux, avec un bel équilibre et une finale harmonieuse.

**ACCORDS GOURMANDS** : Il accompagne idéalement des viandes grillées et des fromages.

**PRÉSENTATION** : Château Vieux Blassan appartient à la famille Tréville depuis 7 générations. Situé à Lugon proche du terroir de Fronsac, il est maintenant géré par Jean-Eric Tréville. Le nom du château a été déposé en 1970 par son père.

