

Château Mélin  
Revintho  
AOC Saint Emilion grand cru



**ŒIL** : Aspect rubis éclatant

**NEZ** : Arômes de figue sèche et de cerise griotte, légèrement toasté

**BOUCHE** : Ronde, à la fois fine et fréillante, élégante et équilibrée, longue finale, légèrement grillée et tendue



#### TERROIR PARTICULIER

3 H sur des graves sablonneuses

#### CÉPAGE

85% Merlot , 15% Cabernet Franc

#### RECOLTE

Vendange mécanique, tri sélectif en chai (table de tri)

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuverie béton

#### ELEVAGE

Elevages en barrique de chêne français pendant 12 mois

#### ACCORD MET ET VIN

Risottos, viandes rouges, gibiers, foie gras chaud, fromages à pâte molle et fleurie

#### CONSOMMATION

Servir chambré, à température ambiante. Peut-être décanté

#### POTENTIEL DE GARDE

10-12 ans



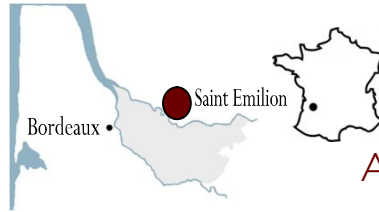
Vignobles DEBACQUE  
RÉGION: Libournais  
SURFACE: 11H  
ÂGE VIGNES: 40 ans  
TERROIR: Gravelo-sableux

Château Mélin est un vignoble de ville dont les origines remontent à l'époque gallo-romaine. Au Moyen-Âge, Anglais et Hollandais achetaient et chargeaient le vin sur les embarcadères de Libourne, situés au bord de la Dordogne.

En 1948, René Debacque acquiert le Château Mélin et commence un patient remembrement des terres. Située sur la commune de Libourne, à 7 km à l'est de Saint-Émilion, la propriété atteint les 10,5 ha dans les années 1980.

Aujourd'hui, le vignoble du Château Mélin reste une exploitation familiale. Le fils de René, Vincent aux côtés de son propre fils, Thomas, perpétue la passion de la famille Debacque avec fierté.





# Château Mélin Revintho AOC Saint Emilion grand cru



**EYE:** Bright ruby appearance

**NOSE:** Complex nose, dried fig and cherry aromas, light toasted hints

**MOUTH:** Round, fine and frisky, elegant and balanced, with a pretty and significant woody taste, long finish, slightly toasted and tense



### SOIL

3 H on gravelly-sand soils

### GRAPE VARIETY

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

### HARVEST

Mechanical harvest, berry selection at the winery

### WINE MAKING

Traditional winemaking in concrete tanks

### AGEING

Aged in French oak barrel for 12 months

### FOOD MATCHING

Risotto, red meats, game, pan-fried foie gras as well as soft cheeses with bloomy rinds

### SERVE

Served at ambient temperature: 17-18°

### AGEING POTENTIAL

10-12 years



Vignobles DEBACQUE

REGION: Libourne/St Emilion

SURFACE: 11H

VINES AGES: 40 years old

SOILS: Gravelly-sand

Chateau Mélin is a "town" vineyard (located in the center of Libourne) whose origins go back to the Gallo-Roman era. In the Middle Ages, English and Dutch merchants used to buy and load this wine on the landing stages of Libourne, on the right banks of the Dordogne river.

In 1948, René Debacque acquires the estate and begins a patient land reparcelling to reach about 11 hectares in the 1980's. Located 7 km east of Saint-Émilion, in the commune of Libourne, Château Mélin remains today a family winery. René's son, Vincent along with his own son, Thomas, perpetuates the passion of the Debacque family with pride.