



LE MERLE BLANC

IGP Saint Guilhem le désert

Un vin minéral à la robe brillante. Nez expressif sur des notes d'agrumes, de citron jaune, d'anis et une pointe exotique d'ananas. La bouche est dense, tonique et épicée. Fraîcheur et minéralité.

Le Merle Blanc servi à 10°C s'accorde très bien avec des huîtres de Bouzigues, une recette printanière aux asperges, un filet de dorade aux agrumes, un pélarçon rôti à l'huile d'olive et au thym.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Saint Guilhem le désert

Age des vignes

60 ans

Cépage

100% Grenache gris

Millésime

2022

Viticulture

Rendements de 25 à 30hl / ha.

Vieux grenache greffé sur pied, taille gobelet.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Terroir

Argilo calcaire. Sol drainant de cailloutis.

Parcelle en lisière de bois. Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Vendanges manuelles. Récolte le matin pour préserver la fraîcheur et la qualité des baies. Pressurage direct. Débourage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

Élevage

Élevage en cuve

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Potentiel de garde jusqu'à 5 ans

Récompenses

91/100 par Tim Atkin – Millésime 2021

16,5+/20 par Jancis Robinson – Millésime 2019

