

Capdaniel

MAS de



LE MERLE BLANC

Millésime : 2020

Cépage : Grenache Gris

Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Terroir : Sol argilo calcaire, caillouteux.

Lisière de garrigue. Non irrigué. Vignoble marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, favorisant une maturation lente et progressive des raisins, bénéfique pour la complexité aromatique des vins.

Viticulture : Vieux grenache de 50 ans, greffée sur pied, taille gobelet. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.

Vinification : Vendange manuelle.

Vinification traditionnelle. Élevage en cuve.

Récolte le matin pour préserver la fraîcheur et la qualité des raisins. Pressurage direct. Débourbage à froid et fermentation à basse température.

Production annuelle : limitée à 3000 bouteilles.

Conditionnement : 75cl.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Commentaire de dégustation :

Robe cristalline aux reflets argentés. Bel éclat aromatique sur des notes d'agrumes (citron vert), de passion, de feuille de tomate et de poivre blanc. La bouche est tonique, charnue et épicee. Fraîcheur et minéralité.

Accords : Seul, en apéritif. Parfait sur des asperges, une viande blanche comme une caille, un pérail de brebis ou un pélardon. Un sorbet citron vert.

Mas de Capdaniel

SCEA Capdaniel – Famille Joullié – 34150 GIGNAC – France

Tél : +33 (0) 6 82 14 26 84 / +33 (0) 6 81 37 46 57

Mail : masdecapdaniel@hotmail.com

Site : www.masdecapdaniel.fr

Mas de Capdaniel

SIRET : 834 858 201 00017 / N° TVA INTRACOM : FR 83 834858201

