

M A S Capdaniel



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

Grenache gris

Viticulture

Rendements 25hl / ha.

Vieux grenache greffé sur pied, taille gobelet.

Agriculture biologique.

Production 2000 bouteilles

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 en lune descendante.

Potentiel de garde 5 ans

Récompenses

90/100 Decanter – Millésime 2023

91/100 par Tim Atkin – Millésime 2021

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

Sophie Joullié et Fredy Fermaud

T. +33(0) 6 81 37 46 57 +33(0) 6 20 81 04 66 – masdecapdaniel@hotmail.com

SCEA Capdaniel - 34150 GIGNAC – SIRET 834 858 201 000 17

www.masdecapdaniel.fr

