

Château Clarke

# LA MERLE BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Bordeaux Blanc

**Zona produttiva** Lustrac-Médoc

**Vitigno** 70% Sauvignon, 10% Sauvignon Gris, 10% Muscadelle, 10% Sémillon

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Sistema di allevamento** Guyot doppio.

**Vinificazione** Pressatura diretta, decantazione a freddo, fermentazione e maturazione sulle fecce. Movimentazione per gravità, in piccoli lotti. Processo di vinificazione adattato a ciascun lotto. Termoregolazione automatica.

**Invecchiamento** 25% in barrique nuove, 25% in barrique di secondo passaggio, il resto in vasche di acciaio inox per 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

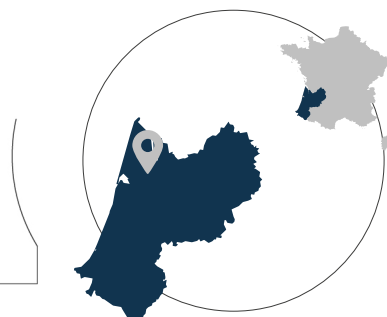
**Colore** Colore giallo paglierino brillante.

**Profumo** Il naso si apre con delicati aromi di pesca bianca, pera candita e fiore di acacia. Con l'aerazione, un sottile carattere di rovere avvolge e arricchisce il bouquet.

**Sapore** Al palato, la freschezza mette in evidenza un attacco ampio, preciso e setoso. In combinazione con la morbidezza del rovere, questa acidità prolunga il finale e conferisce al vino una notevole lunghezza.

**Abbinamenti** Ideale per accompagnare pesce, frutti di mare, insalate e carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10/12° C



LISTRAC MÉDOC / BORDEAUX

*Château*  
**CLARKE**



ANNO DI FONDAZIONE | 1973



ENOLOGO | YANN BUCHWALTER  
E JEAN PHILIPPE FORT



VITIGNI | MERLOT, CABERNET  
SAUVIGNON, CABERNET FRANC,  
SAUVIGNON BLANC, SAUVIGNON  
GRIS, SÉMILLON

