

Château Clarke

LA MERLE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux Blanc

Zona produttiva Listrac-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

