



## Merinos blanc

ROU192

### Historique

La Cuvée Merinos est le nouveau projet de la famille Gassier; une grande famille de vignerons.

Avec Merinos, il cherche à faire un vin biologique tout en fraîcheur avec des degrés d'alcool bas, très peu de sulfites et une très grande place laissée à la pureté de fruit.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Michel Gassier
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	grenache blanc, roussanne, colombar
<b>Appellation</b>	Vin de France	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	11°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Jaune aux reflets verts
<b>Nez</b>	Expressif et séduisant où dominant les parfums d'agrumes et de fruit de la passion.
<b>Bouche</b>	Croquante avec une belle tension. La finale sur le fruit a une pointe de minéralité.
<b>Accord mets/vin</b>	Calmars frits ou grillés, burger de saumon, ceviche de pétoncles, lobster roll, escalope de veau au citron, acras de morue, poke bowl de saumon et kale, tacos de poisson.

## Commentaires

Sucre résiduel: 2,6 g/L

Vin vegan

Travail du vignoble & de cave :

- Vin biologique certifié.
- Récolte avec éraflage et foulage.
- Macération pelliculaire à basse température sans ajout de sulfites.
- Pressurage à l'abri de l'air.
- Ecoulage gravitaire puis fermentation en levures indigènes.
- Elevage sur lies avec batonnage.

Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol

### **Biologique.**

## En une ligne

L'exemple même du vrai vin de plaisir biologique. Utilisation minimaliste de soufre pour arriver à un vin croquant, plein de fraîcheur avec une belle tension sur une finale fruité et minérale.