

Le Merle Blanc de Château Clarke

Bordeaux Blanc

2021

Le Château Clarke est l'une des rares propriétés du Médoc élaborant un vin blanc. Le Merle Blanc fait partie de l'histoire et du patrimoine du Château, puisqu'il existe depuis la fin du XIX^{ème} siècle (1898). Très apprécié et reconnu, il représenta jusqu'au quart de la production du Château. Le Baron Edmond avait à cœur de ressusciter cette tradition. Aujourd'hui, ce vin rare s'intègre à merveille dans l'esprit de la propriété.



Appellation : Bordeaux Blanc

Surface du vignoble : 4ha en blanc – 55ha en rouge

Encépagement :

Nature du sol : Argilo-calcaire

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Age moyen du vignoble : 30 ans

Culture du vignoble : Enherbement entre les rangs

Mode de taille : Guyot double médocain

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressurage direct, débordage à froid, fermentation et élevage sur lies. Traitement des jus par gravité. Travail des vins par petits lots. Vinification adaptée à chaque petit lot. Thermorégulation automatique.

Assemblage : 70% sauvignon blanc, 10% sauvignon gris, 10% muscadelle et 10% sémillon

Elevage : 35% en barriques neuves, 15% en fût d'un vin et le reste en cuves inox

Accords mets & vin : Ce vin blanc rare du Médoc ne demande qu'à être sublimé par les coquilles Saint-Jacques ou encore un Fermier à la truffe du Périgord ou notre Brie de Meaux Fermier AOP du Domaine des 30 Arpents

ARGENT

88 PTS

90 PTS

Mundus
Vini
Summer

Guide
des
meilleurs
vins de
France

Roger
Voss
Wine
Enthusiast

COMPAGNIE VINICOLE BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

1, Route de Listrac 33480 Listrac-Médoc - France T. +33 5 56 58 38 00
contact@edrh-wines.com www.edmondderothschildheritage.com

