



Ermitage “Le Méal”

Le cépage

Marsanne.

Les ceps âgés de plus de 50 ans donnent une petite production garantissant une grande qualité.

Grape variety

Marsanne.

The vines (more than 50 years old) give low production and guarantee high quality.

Le terroir

Les raisins servant à élaborer la Sélection Parcelle “Le Méal” proviennent du coteau du Méal. C’est un sol d’alluvions fluvio-glaciaires très anciennes, avec de nombreux galets favorisant le réchauffement du sol.

Terroir

The grapes producing “Le Méal” come from the Méal hillside. This is an old fluvio-glacial alluvial deposit soil with shingles which contribute to the soil warming.

Les vendanges

Une récolte manuelle est faite, généralement, à très bonne maturité (potentiel naturel supérieur à 14 % d’alcool).

Harvest

The grapes are hand-harvested generally at very good maturity (the potential alcohol content is above 14% vol.).

La vinification

Après pressurage des raisins entiers, le moût est débourbé à froid de 24 à 48 heures. Environ 50 % du volume est vinifié en demi-muids neufs et les autres fermentent en cuve.

Vinification

After pressing the entire grapes, the must is cold settling between 24 and 48 hours. About 50% of the volume is vinified in big new wooden barrels (600 liters), the others ferment in vats.

L’élevage

Avant la mise en bouteille, l’élevage se fait en fûts avec bâtonnages et est surveillé par des dégustations fréquentes. Ce sont les critères organoleptiques qui déterminent la durée de passage sous bois. En général, la mise en bouteille se fait 10 à 12 mois après la récolte.

Maturing

Before bottling, the wine is aged in casks, with stirrings of the lees, and is checked by frequent tastings. This is organoleptic criteria which determine the length of the wooded period. In general, bottling happens from 10 to 12 months after harvesting.

La dégustation

Robe : jaune or, brillant.

Nez : intense, très minéral, notes de céleri, boisé discret et intégré.

Bouche : attaque ample, grasse, très fine et belle fraîcheur exotique, amandes grillées. Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Tasting

Colour: golden yellow, brilliant.

Nose: intense, very mineral, celery overtones, slight and well-integrated hint of wood.

Palate: ample attack, well-rounded, fine exotic freshness, roasted almond.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l’agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

