

CUVÉE

rouge

LE PASSÉ DU MERLE 2018

VIN DE FRANCE

Voici un superbe vin naturel signé Julien Merle ! La Passée du Merle est un mariage de Pinot Noir et de Gamay, tous deux provenant de la même parcelle aux sols argilo-calcaires. Offrant une profondeur, une expression fruitée et une remarquable persistance, c'est une véritable réussite.

CÉPAGE	pinot noir & gamay
TERROIR	parcelle en co-plantation / sols argilos-calcaires
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques, certifié biologique
VINIFICATION	macération semi-carbonique de 14 jours / fermentation naturelle / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	14 mois en demi-muids neutres



JULIEN MERLE

ARTISAN : JULIEN MERLE