



## Ermitage “Le Méal”

Issu du Lieu-dit  
«Le Méal».

**Le cépage**  
100% Marsanne.

**Le Terroir**  
Coteau escarpé exposé plein sud. Hautes terrasses du Rhône, galets roulés et loess sur socle d'argile profonde.

**Les vendanges**  
Pour s'assurer d'un équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, chaque parcelle est vendangée manuellement en plusieurs passages.

**La vinification**  
Débourbage léger. Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Fermentation pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 10% neufs) et en cuve inox (15%).

**L'élevage**  
Élevage sur lies totales pendant 11 mois avec quelques bâtonnages.

**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.

**Avec ce vin nous avons aimé :**  
Tajine de lotte ; gambas au curry  
**Température de dégustation :** 10-12°C

From the locality  
«Le Méal».

**Grape variety**  
100% Marsanne.

**Terroir**  
Steep, south-facing slope. High Rhône terraces, rolled pebbles and loess on a deep clay base.

**Harvest**  
To ensure a perfect balance between ripeness and freshness, each plot of land is harvested several times by hand.

**Vinification**  
Whole grapes are pressed and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in half-muids, barrels (85% of which 10% are new) and stainless steel vats (15%).

**Maturing**  
Aged on lees for 11 months with some stirring.

**Tasting**  
**Colour**: golden bright yellow.  
**Nose**: intense, very mineral, celery overtones, slight and well-integrated hint of wood.  
**Palate**: generous attack, well-rounded, fine exotic freshness, roasted almonds.

**As an accompaniment, we suggest:**  
Monkfish tajine ; curried king prawns.  
**Serving temperature:** 10-12°C

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



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

