

M by Blanc- Domaine de Métifiot

IGP Alpilles 2024

Culture

Biologique

Cépages

Chardonnay &
Sauvignon Blanc

Service

12°

Alcool

14,5%



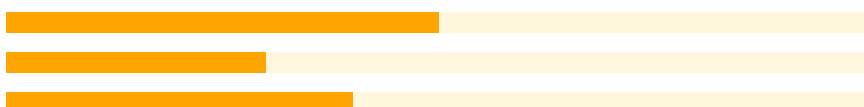
Saint-Rémy de Provence dans votre verre.

Éléphants

Acidité

Onctuosité

Intensité



Citronné

Floral

Minéral

Service

L'accord parfait

Poisson aux agrumes

Le contre-pied facile

Salade d'asperges, burrata et citron.

Apogée Garde

2025 2026

Dégustation



Oeil

Or pâle aux reflets verts, éclat limpide.



Nez

Frais et expressif, mêlant agrumes, banane croquante, menthe et fleurs blanches.



Bouche

Attaque vive sur les agrumes, puis rondeur avec des notes d'ananas et d'amande, finale mentholée rafraîchissante.

Domaine de Métifiot

L'histoire du Domaine Métifiot débute à la fin du 19e siècle avec Joseph, berger à Saint-Rémy-de-Provence. Après la perte du troupeau, son fils Marius relance l'exploitation avec la culture fruitière, avant que Régis n'oriente le domaine vers l'oléiculture. En 2016, Laurence et Benoît Bateman reprennent le flambeau familial avec la volonté de conjuguer tradition et conscience écologique. Le domaine passe en agriculture biologique, avec l'introduction progressive de la vigne aux côtés des oliviers. Situé au pied des Alpilles, ce terroir ensoleillé et balayé par le mistral donne des produits d'exception. Les vins portent les labels IGP Alpilles et AOP Les Baux-de-Provence. Entre respect du vivant et audace moderne, les vinifications se font en barriques,

