

DOMAINE DE CANTALAUZE

O de Cantalauze, Blanc, 2023

IGP Cité de Carcassonne, France



PRÉSENTATION

Le nez nous offre des notes relevées de fleur de sureau, de zeste de citron vert et de buis. La bouche est fraîche, offrant des saveurs d'agrumes mûres et piquantes associées à une pointe de minéralité gardant les choses cadrées et concentrées. L'élevage sur lies vient équilibrer cette acidité rafraîchissante.

SITUATION

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins!

VINIFICATION

Vendanges de nuit, sélection des jus au pressoir et débouillage à basse température. Fermentation maîtrisée à 17-18 degrés et une légère filtration avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

12% VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou dérivé.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

SERVICE

A servir à une température de 8-10°C

ACCORDS GOURMANDS

Accordez ce vin avec des salades, des fruits de mer mais aussi des asperges, des pousses de pois, des poivrons verts ... Egalement des plats aux saveurs d'Asie, avec du citron vert, du piment et de la coriandre ou des galettes de poisson thaï.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Crustacés

