

DOMAINE DE CANTALAUZE

O de Cantalauze, Blanc, 2021

IGP Cité de Carcassonne



VIGNOBLE 6km de Carcassonne, Languedoc, sud de la France

TERROIR Parcelle argilo calcaire sur les bords d'Aude et du Canal du Midi

VITICULTURE HVE-3, mis en bouteille au domaine

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!

LE VIN

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 vien équilibrer cette acidité rafraîchissante.

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%

T° DE SERVICE

±10°C / ±50°F.

ACCORD METS ET VINS

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.



Domaine de Cantalauze, Chemin de Cantalauze, 11800 Trèbes, France.

www.cantalauze.com

domainedecantalauze@gmail.com

Thomas SANANES | T: +33 619 457 465

