

# DOMAINE DE CANTALAUZE

## Blanc de Cantalauze, 2021

IGP Pays d'oc



**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

Première parcelle du domaine vendangée à la main, les raisins qu'elle produit sont uniques en plusieurs raisons. Tout d'abord par les cépages, coplantés, qui ne sont pas communs et ensuite par le faible rendement qui procure une qualité exceptionnelle. En effet pour presque 1 hectare de vigne, seulement 1000 bouteilles.

### VINIFICATION

Les deux cépages sont vendangés en même temps tôt le matin afin de préserver le fruit. Puis les caissettes sont versées dans le pressoir sans égrappage préalable. Le jus est débourbé à froid pendant 24h avant le début de la fermentation puis en fin de fermentation un court élevage sur lies permet d'amener la rondeur qui fait de ce vin une perle rare.

### CÉPAGE

Carignan Blanc 50% Macabeu 50%

### T° DE SERVICE

±12°C

### ACCORD METS ET VINS

Un vrai blanc gastronomique ! Les possibilités d'accords sont infinies mais je garde un faible pour ces deux-là : une chiffonade de jambon blanc truffé accompagnée de quelques gressins nature, ou encore un gigot d'agneau de 7 heures aux épices orientales accompagné de cerfeuil tubereux.



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

[www.cantalauze.com](http://www.cantalauze.com)

[domainedecantalauze@gmail.com](mailto:domainedecantalauze@gmail.com)

Thomas SANANES | T: +33 619 457 465

