

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE CANTALAUZE

Cantalauze Blanc

Couleur : Blanc

Cépages : Macabeu 50%, Carignan blanc 50%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 16€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Alluvionnaire

Vinification : Vigne complantée, vendangée à la main et éraflée avant de passer au pressoir. Débourage pré-fermentaire à froid avant vinification classique en cuve inox.

Rendement : 15-20 hl/ha

Nombre de bouteilles : 1 500

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE, Terra Vitis

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Très pâle avec quelques reflets dorés.

Nez : Légèrement anisé, crémeux, graines de fenouil, riche, complexe.

Bouche : Réglisse, pleine, équilibre entre rondeur et tension.

SERVICE

Température : 8-12°C

Accords mets et vins : Poissons en sauce, viandes blanches confites, chiffonnade de jambon blanc truffé et gressins nature.

Conditionnement : 75 cl

