

Domaine de Cantalauze "O de Cantalauze" IGP Oc Blanc 2023

10,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis
, Haute Valeur Environnementale
Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 2
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Nez et bouche sur la même lignée : de jolis agrumes très rafraîchissants, une gourmandise présente de bout en bout et une magnifique buvabilité. Idéal à l'apéro."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

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

Histoire de la Cuvée

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 bénéficiions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins !

Accords Mets & 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

Dégustation

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

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

1-2 ans

