



CHATEAU CAZALIS DE FONDOUCE BLANC



APPELLATION : AOP Languedoc Blanc



CÉPAGE : Grenache Blanc, Roussanne



TERROIR : Sols constitués de grès de faible granulométrie, avec quelques remontées argilo-calcaires.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Issus de parcelles sélectionnées du château, les raisins sont récoltés la nuit. Après une fermentation alcoolique à basse température, le vin s'affinera en cuve béton thermo régulées afin de préserver tous ses arômes. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune pâle aux reflets or

NEZ : De délicats arômes floraux se dégagent à l'ouverture. Puis, des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche s'imposent avec des notes minérales

BOUCHE : L'attaque fine et délicate dévoile un vin solide et ample aux notes fruitées. La finale est riche et gourmande.



ACCORDS VINS & METS : En apéritif, il sera le compagnon idéal de toast à la tapenade. Au cours d'un repas, des poissons grillés dévoilent toutes ses qualités méditerranéennes.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Pour profiter pleinement de ses arômes, dégustez ce vin entre 8 et 10°C.