

# DOMAINE DE CANTALAUZE

## Blanc de Cantalauze, 2022

IGP Pays d'Oc, France

*Un assemblage inédit, Carignan Blanc et Macabeu !*

### PRÉSENTATION

Si vous vous demandez ce que "blanc de repas" veut dire, goûtez blanc de Cantalauze. L'alliance même de la fraîcheur et de la profondeur. Un blanc qui saura accompagner avec brio toutes vos créations gastronomiques.

### SITUATION

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 !

### À LA VIGNE

Les deux cépages sont vendangés à la main 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.

### CÉPAGES

Carignan 50%, Macabeu 50%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. aucun.

### SERVICE

A servir à une température de + ou - 12°C

### ACCORDS GOURMANDS

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.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Poissons, Viandes blanches, Volailles

