

DOMAINE DE CANTALAUZE



Domaine de Cantalauze, Matières Blanc, IGP Pays d'Oc, Blanc, 2024

IGP Pays d'Oc, France

"Dompter la matière c'est le premier pas; réaliser l'idéal c'est le second."

Victor HUGO

PRÉSENTATION

Matières Blanc, c'est une quête pour retrouver la pureté et la finesse du chardonnay. J'ai choisi des fûts en grès Clayver pour vinifier et élever ce cépage aux milles visages. Ainsi grâce à la forme et aux supports rotatif le batonnage sur lies totales se fait sans aucune oxydation.

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

VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont ensuite pressés puis vinifiés à basse température dans des fûts en grès Clayver.

A la fin de la fermentation le vin est élevé dans ces mêmes fûts, sur lies fines, remises en suspension grâce au support rotatif Oxoline.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

12.5% VOL.

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

SERVICE

A servir à une température de 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

De beaux arômes d'agrumes, avec une pointe d'amertume en finale. Finesse et élégance sont au rendez-vous.

ACCORDS GOURMANDS

La précision et la tension de ce vin en feront un allié de choix sur les mets les plus raffinés, tel qu'un beau homard bleu poché dans un beurre demi-sel

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Crustacés, Poissons

