



SOLUS BLANC 2022

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols éboulis calcaires en bordure de plateau

Localisation : Terroir de Boutenac, altitude 150-200m

Culture Certification ECOCERT - Vin Biologique depuis 1987

Biodynamie : BIODYVIN - DEMETER

Cépages 65% Grenache, 35% Roussanne, parcelle CHAMP DU CHÂTEAU

Fermentation puis élevage 9 mois en demi-muids (80% du volume) et amphores (20%)

Dégustation

Œil Belle clarté aux reflets brillants. Jaune pâle démontrant une belle fraîcheur et une vraie délicatesse

Nez Le Grenache blanc offre une élégante complexité et un caractère unique. Vous devinerez des notes de citron frais et de fleur d'amandier. Après aération, le caractère minéral persiste accompagné par de subtiles notes de fenouil et de groseilles. Puis le vin gagne en puissance et relève une certaine pureté en proposant des notes d'amandes fraîches et de pain grillé.

Bouche Attaque ronde soulignée par une belle vivacité. Expression minérale des sols calcaires au travers de la longue finale.

Conseil de services À ouvrir 1 heure environ avant de servir entre 12° et 14°C. Trop frais, vous ne pourrez découvrir la subtile complexité qu'offre ce vin.

Accords mets et vin Salade de langouste au pamplemousse, coquille St Jacques gratinées, sole aux champignons sauvages, foie gras avec gelée de coing... ou notre préféré : turbot en croûte de beurre aux herbes (persil, ciboulette, poudre d'amandes).



Château de Caraguilhes
11220 St Laurent de la Cabrerisse, France
Tel: +33 4 68 27 88 99
E: chateau@caraguilhes.fr