



CLASSIQUE BLANC 2016

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols

Calcaire, argiles avec galets roulés

Localisation

Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture

VIN BIOLOGIQUE Certification Ecocert

Cépages

Roussanne 65%, Marsanne 20%, Grenache blanc 15%

10% vinifié en barriques de chêne français

Dégustation

Œil: Vin limpide aux reflets jaune pâle, d'une belle brillance

Nez: Belle complexité entre le fruit blanc et le côté minéral du vin.

Notes de fleur d'amandier, de pêche blanche et d'abricot soulignées en deuxième nez par des senteurs légères d'agrumes, caractéristiques de notre Terroir.

Bouche: Bouche pleine et soyeuse avec une belle fraîcheur. Les agrumes sont de nouveau présents, accompagnés d'une nuance d'acacia et de fenouil, plantes qui nous entourent sur le domaine. Belle longueur en fond de palais. On retrouve l'équilibre du 2015.

Conseil de services

- A ouvrir 1 heure environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique
- Servir entre 12 et 14°C

Accords mets et vin

Gratin de fruits de mer, bouillabaisse, écrevisse, poissons grillés, fromages de brebis ou seul à l'apéritif, salade de fenouil, salade niçoise, sushis, poisson à la vapeur, tapas, ...



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